

Menu Trente et Un

メニュー トランテアン

Amuse-Bouche Gourmand
ほんのり甘いマロンのヴァルーテ
若鶏のフランにのせて

Filet de Hamo Grillé aux Agrumes, une Tartelette d'Oignons doux
軽く炙った鱧とオニオンのタルトレット 柑橘の香り

Fruits de Mer Poêlés sur un écrasé de Pommes de Terre aux Olives Noires,
une Sauce Bouillabaisse
海の幸のポワレと黒オリーブ風味ポテトのエクラゼ
サフランの色鮮やかなブイヤベースソース

Ballotine de Poitrine de Volaille ,Taboulé chaud aux Légume de Saison
淡路どりのバロティーヌ オリエンタル風味 温かいタブレと共に
または

Pièce de Bœuf de Kunugiza Braisée au Vin Rouge,
des Carottes Multicolores et un Gratin de gros Macaroni
樽座牛の赤ワイン煮込み カラフル人参とマカロニグラタン添え
※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Madeleine Tiède au Miel
トランテアン特製マドレーヌ

Assortiment de Dessert du Trente et Un
トランテアンデザート 盛り合わせ
～ガトー2種・グラスデザート2種・ソルベ・アイスクリーム～
または

Île flottante de Crème légère au Fromage Frais un Glace aux Figs et sa Soupe
いちじくを添えた軽いフロマージュブランの浮島“イル・フロタント”

Cafés ou Thés
コーヒー または 紅茶

ソムリエセレクトワイン 3 種類
¥6,200(¥6,820)
¥9,700(¥10,670)

Menu Déjeuner

メニュー デジュネ

Amuse-Bouche Gourmand
ほんのり甘いマロンのヴァルーテ
若鶏のフランにのせて

Filet de Hamo Grillé aux Agrumes, une Tartelette d'Oignons doux
軽く炙った鱧とオニオンのタルトレット 柑橘の香り

Fruits de Mer Poêlés sur un écrasé de Pommes de Terre aux Olives Noires,
une Sauce Bouillabaisse

海の幸のポワレと黒オリーブ風味ポテトのエクラゼ
サフランの色鮮やかなブイヤベースソース
または

Ballotine de Poitrine de Volaille, Taboulé chaud aux Légume de Saison
淡路どりのバロティーヌ オリエンタル風味 温かいタブレと共に
または

Pièce de Bœuf de Kunugiza Braisée au Vin Rouge,
des Carottes Multicolores et un Gratin de gros Macaroni
欄座牛の赤ワイン煮込み カラフル人参とマカロニグラタン添え
※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Madeleine Tiède au Miel
トランテアン特製マドレーヌ

Assortiment de Dessert du Trente et Un
トランテアンデザート 盛り合わせ
～ガトー2種・グラスデザート2種・ソルベ・アイスクリーム～
または

Île flottante de Crème légère au Fromage Frais un Glace aux Figs et sa Soupe
いちじくを添えた軽いフロマージュブランの浮島“イル・フロクント”

Cafés ou Thés
コーヒー または 紅茶

¥5,200(¥5,720)
ソムリエセレクトワイン 2種類 ¥7,700(¥8,470)

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます

Menu d'Affaires

メニュー ダフェール

Amuse-Bouche Gourmand

食前のお愉しみ

Soupe de Saison

季節野菜のポタージュスープ

Fruits de mer poêlés sur un écrasé de pommes de terre aux olives noires,
une sauce bouillabaisse

海の幸のポワレと黒オリーブ風味ポテトのエクラゼ
サフランの色鮮やかなブイヤベースソース

または

Ballotine de Poitrine de Volaille ,Taboulé chaud aux Légume de Saison

淡路どりのバロティーヌ オリエンタル風味 温かいタブレと共に

※黒毛和牛に変更も承ります(ロース ¥2,000 (¥2,200)、フィレ ¥3,000 (¥3,300) 追加)

Madeleine Tiède au Miel

トランテアン特製マドレーヌ

Café ou Thé

コーヒー または 紅茶

¥3,000(3,300)

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ●おすすめのチーズ 3種類の盛合せ | ¥1,000(1,100) |
| ●トランテアン特製デザート | ¥1,200(1,320) |

※上記()内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し付けください

※メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます