

# Menu Trente et Un メニュー トランテアン

Amuse-Bouche Gourmand  
お食事前のお楽しみ

Dome de Sawara et Chou Chinoa à la Provençale comme Chaud-Froid  
鱈と白菜のドーム ショーフロワ仕立て

Poisson Poelé et Galette de Racine de lotus, Beurre de Miso aux Moutarde  
旬魚のポワレ 姫路レンコンのガレットと共に  
マスタード味噌風味のバターソース

Suprême de Volaille à la Viennoise d'épices  
播州百日どり 胸肉のロティ ヴィエノワーズ仕立て  
山椒とレモンのアクセント

または

Poitrine de Porc Laquée aux Épices Tandoori, Nouille de Cereri-rave  
豚肉のラケ タンドーリ風味  
根セロリのタリアテッレを添えて

※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

Glace de Topinambour et Fromage au Chocolate sur Purée de Taro  
et Chips de Topinambour  
菊芋のアイスクリームとフロマーージュショコラ  
里芋のピューレと菊芋のチップを添えて

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  
お食事前のお楽しみ

Dome de Sawara et Chou Chinoa à la Provençale comme Chaud-Froid  
鱈と白菜のドーム ショーフロワ仕立て

Poisson Poelé et Galette de Racine de lotus, Beurre de Miso aux Moutarde  
旬魚のポワレ 姫路レンコンのガレットと共に  
マスタード味噌風味のバターソース  
または

Suprême de Volaille à la Viennoise d'épices  
播州百日どり 胸肉のロティ ヴィエノワーズ仕立て  
山椒とレモンのアクセント  
または

Poitrine de Porc Laquée aux Épices Tandoori, Nouille de Cereri-rave  
豚肉のラケ タンドーリ風味  
根セロリのタリアテッレを添えて  
※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

Glace de Topinambour et Fromage au Chocolate sur Purée de Taro  
et Chips de Topinambour  
菊芋のアイスクリームとフロマージュショコラ  
里芋のピューレと菊芋のチップを添えて

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)

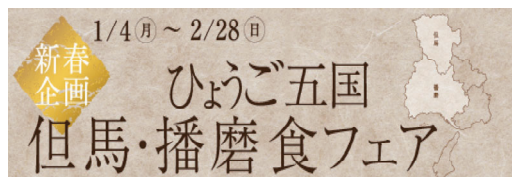
※上記( )内の税込価格に、別途サービス料(10%)を加算させていただきます

※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

Crème de Negi sur Riette de Veau

岩津葱のクリームスープ 仔牛のリエットを添えて

Poisson Poelé et Galette de Racine de lotus, Beurre de Miso aux Moutarde

旬魚のポワレ 姫路レンコンのガレットと共に  
マスタード味噌風味のバターソース

または

Suprême de Volaille à la Viennoise d'épices

播州百日どり 胸肉のロティ ヴィエノワーズ仕立て  
山椒とレモンのアクセント

※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 | <b>¥1,000(1,100)</b> |
| ●トランテアン特製デザート     | <b>¥1,200(1,320)</b> |

※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