

2010 .3/ 25～3/28

「第 42 回アラン・シャペルの料理を楽しむ会」

Déjeuner  
ランチ

**Comme une soupe de poissons de roche en gelée tremblotante,  
une crème de légumes à olive noire.**

岩礁魚のスープ ジュレ仕立て フヌイユのピューレ 黒オリーブ風味

**Effeillé de cabillaud sur des jeunes légumes en barigoule,  
brandade et œuf de caille.**

鱈のエフィエ 小野菜のバリグールとブランダード添え

**Canette de Challans rôtie en cocotte,  
laitue braisée et farcie de gambas en matignon de légumes,  
une sauce grenée.**

シャラン産仔鴨のココット焼き レタスのブレゼ  
近海産の海老とマティニヨンレギュームのファルシ

**Comté hors d'âge et bouquet de jeunes pousses de salade, une huile de noix.**  
熟成したコンテチーズのサラダ クルミオイルの香り

**Fines feuilles craquantes au chocolat  
sur une crème légère au praliné,  
des brisures de noix de pécan caramélisées.**

チョコレートクロカンにプラリネクリームと  
ピーカンナッツのカラメリゼ

**14,000 円→特別価格 10,000 円**

(税金・サービス料込)

2010.3/25～28

Dîner  
ディナー

**Foie gras de canard en gelée d'épices,  
purée de fenouil en gaufrette et julienne croquante de pomme et radis.**  
スパイス風味のジュレをまとった フォアグラ フヌイユのゴーフレット  
リンゴとラディッシュのクロッカ添え

**Grosse langoustine et ravioli de fromage frais dans un bouillon,  
une rôtie de corail d'oursin.**

赤座海老と弓削牧場のフレッシュチーズを包んだラビオリの  
ブイヨン仕立て ウニのロティと共に

**Dos de daurade rose, le ventre en tartare sur une crème de courgette,  
chapelure aux agrumes et aux épices, la peau croustillante.**

天然鯛のポワレ柑橘風味 ズッキーニのクリームにのせたタルタルを添えて

**Filet d'agneau en rognonnade,  
légumes primeurs sur une purée d'ail nouveau,  
un jus à l'huile de poivron doux.**

仔羊のロニョナード 新ニンニクのピューレに季節野菜をのせて

**Quelques fromages frais et affinés de nos régions.**  
フランス産ナチュラルチーズのいろいろ

**Marinade de fraises à l'huile de citron,  
une glace au thym sur un nid croustillant de betterave rouge.**

レモンオイルでマリネした神戸苺  
ビーツにのせたタイム風味のアイスクリーム

**Tartelette soufflée au chocolat et cœur de caramel, un sorbet au lait.**  
チョコレートのタルトレット カラメル風味 牛乳のソルベ

**21,000 円→特別価格 17,000 円**

(税金・サービス料込)

ご予約お申込み・アランシャペル ( 神戸ポートピアホテル 本館 31 階 )

TEL:(078) 303-5201(直通)

\* 予約の際に必ず辻調グループ校コンピトゥム会員と一言添えて申してください。