

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”...2018

¥45,000 (ディナーのみ)

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI

MOUSSELINE ONCTUEUSE, PAIN CROUSTILLANT AU LARD DE COLONNATA...
BOUILLON DE CÈPES

鳥取天美卵のなめらかなムースリース ラルド・コロナータを添えたパンのクルスティヤン
セップ茸のブイヨン

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN FINE LAMELLES FARCIES «RIS DE VEAU/POIREAU/CHÂTAIGNE»...
VELOUTÉ DE LAITUE, ÉCUME D'UN FUMET

三陸産帆立貝のラメル リー・ド・ヴォー/ボワロー/シャテーニュのファルシイ
サラダ菜のヴルーテとジュ・ド・サンジャックのエキューム

LE HOMARD BLEU

RISOTTO CARNAROLI, FINE MOUSSE DE CRUSTACÉS...
DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU

SAUCE CORALLINE

オマール・ブルーとカルナローリのリゾット クルスタッセのムース
竹炭のレース ソースコラリース

LA POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME SERVI MOELLEUX, BALLOTINE DE CUISSE AU FOIE GRAS,
SAUCE SUPRÊME

RAVIOLI «POTIRON/MASCARPONE», CONSOMMÉ BRÛLANT...

京都丹波黒鶏 やわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティーヌ
ソースシュプレーム

ポティロン/マスカルポーネのラヴィオリと温かなコンソメ

LA VANILLE...

バニラ...

LE MARRON

PARFAIT GLACÉ, FEUILLE DE MERINGUE

INFUSION «MOUSSEUSE DE CHOCOLAT BLANC»...

薄いメレンゲで挟んだマロンのパルフェグラッセ ショコラブランのエキューム

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

Pendant la saison, Olivier Chaignon vous propose
ce menu élaboré autour de la truffe blanche d'Italie

オリヴィエ・シェニオンが織りなす

白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください

Menu servi pour l'ensemble des convives de votre table.

皆様お揃いのご注文をお願いしております

Our menu may change without advance notice.

Thank you in advance for your understanding.

Consumption Tax is included.

A discretionary service charge of 12% will be added to your bill.

メニュー内容は変更になる場合がございます。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。