

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

ENROBÉ DE FEUILLES DE NAVET, COULIS VERT DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE
INFUSION GÉLIFIÉE DE TOPINAMBOURS, CRÈME DE CHOU-FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS
GLACE NAVET AU CITRON VERT
北海道産毛ガニと蕪のフィユ ヘーゼルナッツオイルで香りをつけた“クーリィ・ヴェール”
クルスタッセのジュとカリフラワーのムースリーヌ トピナンプルールのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, PURÉE DE PANAI À LA VANILLE
ÉCHALOTES FONDANTES, ÉCUME CAROTTE/GINGEMBRE
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT
甘鯛のうろこ焼き パースニップとバニラのピューレ エシヤロットのフォンダン
キャロット/ジンジャーのエキューム カラメリゼした魚のジュ/シトロコンフィ

LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
GRAINES DE SARRASIN AUX TROMPETTES DE LA MORT
CALISSON DE BUTTERNUT, BOUDIN DE PIGEON
JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN
ラカン産ピジョン オレンジとエピスのクルート もも肉のコンフィ
そば米とトランペット茸のソテー バターナッツとブーダン・ピジョン ヴァードゥバン香るジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデセールを

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

[illegible]

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE ET LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

CRÈME ONCTUEUSE, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU ET «CITRON CAVIAR»
TARTARE AU CAVIAR, ÉMULSION «VERTE» D'UN FUMET DE SAINT-JACQUES
三陸産泳ぐ帆立貝のタルタルとキャビア・オシエトラ
なめらかな帆立のクリーム 竹炭のチュイル/シトロソキャビア 緑のエミュルション

LE FOIE GRAS DE CANARD

RÔTI AU POIVRE DE TIMUT, FEUILLES D'ANIS, PURÉE DE CÈPES
BETTERAVE CONFITE, FIGUE, POMME AU VINAIGRE DE COING
BOUILLON «CHAMPIGNON/POMME/CÉLERI»
鴨フォワグラのロティ ティムツトの香り セブ茸のピューレ
赤ビーツのコンフィ 黒いちじくとりんごのカラメリゼ シャンピニオン/りんご/セロリのブイヨン

LE NODOGURO

COMME UN NORIMAKI À LA TRUFFE D'AUTOMNE
COQUE D'OIGNON FARCIE «LÉGUMES FONDANTS/KUMA-EBI», FLEURS DE SHISO
JUS DE HOMARD «MARBRÉ»
のり巻きに見立てたのどぐろと秋トリュフ
プティ・オニオンに詰めたクマ海老と野菜のフォンダン 花紫蘇添え ジュ・ド・オマール“マルブレ”

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, PRESSÉ DE MAY QUEEN, MOUSSELINE CRESSON/ÉCHALOTE
CHOU ROUGE AUX CASSIS
SAUCE «VIOLINE»
熊本産あか牛フィレ肉 メイクィーンのプレッセ クレソンのムーススリーヌとエシャロット
カシス風味の赤キャベツ ソースヴィオリーヌ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデセールを

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM”...2018

¥45,000

Pendant la saison, Olivier Chaignon vous propose
ce menu élaboré autour de la truffe blanche d'Italie.
Menu servi pour l'ensemble des convives de votre table.

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
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

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ヌ ラルド・コロナータを添えたパンのクルスティアン
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/ポワロー/シャテーニュのファルシィ
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 ソースコラリーヌ

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パロティーヌ
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

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。