

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE FOIE GRAS DE CANARD

POCHÉ, RAVIOLE DE NAVET « SHOUGOIN », JARDIN D'HIVER À LA TRUFFE NOIRE

CONSOMMÉ « BRÛLANT » PARFUMÉ AU VADOUVAN

鴨フォワグラのポッシュ 聖護院蕪のラビオリと冬野菜の庭園 黒トリュフ風味
ヴァードゥヴァン香るコンソメ

LE KINMÉDAÏ

RÔTI, CONDIMENT « SEICHE/TROMPETTE/CITRON CONFIT »

FEUILLE D'ENDIVE FONDANTE, COULIS D'ÉPINARD AU SHISO

SAUCE AU VIN JAUNE

金目鯛のロティ «イカ/トランペット茸/シトロンコンフィ»のコンディマン
アンディーブのフォンダン ほうれん草と紫蘇のクーリィ
ソース“ヴァンジョンヌ”

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET CUIT EN COCOTTE AUX BAIES DE GENIÈVRE, CANNELLONI D'ÉPAULE BRAISÉE

MOUSSELINE DE CAROTTE À LA CORIANDRE, BETTERAVE AIGRE DOUCE

CHUTNEY DE CHÂTAIGNE AUX ZESTES DE CITRON

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿とジュニエブルのココット焼き プレゼしたエポールのカネロニ
コリアンダー香るキャロットのムースリーヌ 甘酸っぱい赤ビーツ
栗のチャツネ シトロンコンフィ
ソースポワブラード

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ザート

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

TARTARE DE COQUILLAGES, MOUSSE LÉGÈRE DE FENOUIL AU CITRON VERT

GELÉE « IODÉE », FEUILLES DE CITRONNELLE

BLINIS DE POMME DE TERRE “INKANOMÉZAMÉ”

コキヤージュのタルタル フヌイユの軽いムース ライム風味

潮の香りのジュレ/シトロネルのフィユ

じゃがいも“インカが目覚め”のプリニス

LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE NOIRE

RISOTTO D'ÉPEAUTRE CRÉMEUX, LÉGUMES CROQUANTS

SAUCE TRUFFE

オマール・ブルーと黒トリュフ スペルト小麦のリゾット 野菜のクロカン
ソーストリュフ

LE KUÉ

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, SOMMITÉ DE CHOU-FLEUR AUX ALGUES DE ROCHE

BOUILLON D'OURSIN

ゆっくりとバターで火入れをするクエ カリフラワーと岩海苔のソミテ

生雲丹のブイヨン

LE CANARD DE CHALLANS

RÔTI AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, RUBAN DE NAVET TRUFFÉ

POMMES CARAMELISÉES AU VINAIGRE DE COING ET CARDAMOME VERTE

SAUCE SALMIS

スパイスを効かせたシャラン鴨のロティ もも肉のコンフィ ビガラードのラケ カブとトリュフのリュバン

リンゴのカラメリゼ 花梨ヴィネガーとカルダモンの香り

ソースサルミ

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ザート

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

WHITE TRUFFLE “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/ポワロー/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バロティーヌ
ソースシュブレーム

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。
表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。