

«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥22,000
(ランチのみ)

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
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黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたします。

L'OEUF «TENBIRAN» DE TOTTORI

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, OIGNONS CONFITS/CARAMÉLISÉS
TRUFFE ÉCRASÉE, CRÈME LÉGÈRE, TARTINE CROUSTILLANTE...
ÉCUME DE CHAMPIGNONS

ゆっくりと火入れをした鳥取県産“天美卵”
キャラメリゼしたオニオンコンフィ トリュフのエクラゼ/軽いクリーム/タルトのクルスティヤン
ブイヨンシャンピニオンのエキューム

LE HOMARD BLEU

LAQUÉ D'UN JUS CORSÉ, PAMPLEMOUSSE THAÏ, FICOÏDE GLACIALE
MOUSSELINE D'ENDIVE AU PAMPLEMOUSSE BLANC
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ

クルスタッセのジュをラケしたオマール・ブルー 晩白柚とアイスプラントのサラダ仕立て
黒トリュフのラメル アンディーブのムースリーヌ グレープフルーツ風味
エミュルショネしたコンソメオマール

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, JARDIN DE LÉGUMES D'HIVER
RUBAN DE NAVET À LA TRUFFE NOIRE, POMME SOUFFLÉE
SAUCE RICHE EN TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉のロティ 冬野菜の庭園
蕪と黒トリュフのリュバン ポンム・スフレ
ソーストリュフ

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES...

黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFFLÉ

シュクルに詰めた軽やかなショコラのクレームと黒トリュフのアイスクリーム

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。

LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥42,000
(ディナーのみ)

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。

L'ŒUF « TENBIRAN » DE TOTTORI
CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, OIGNONS CONFITS/CARAMÉLISÉS
TRUFFE ÉCRASÉE, CRÈME LÉGÈRE, TARTINE CROUSTILLANTE...
ÉCUME DE CHAMPIGNONS
ゆっくりと火入れをした鳥取県産“天美卵”
キャラメリゼしたオニオンコンフィ
黒トリュフのエクラゼ/軽いクリーム/タルティーヌ
ブイヨンシヤンピニオンのエキューム

LA LANGOUSTINE
« JUSTE CUITE », CONTISÉE À LA TRUFFE NOIRE, PUIS ENROBÉE D'UNE FINE GELÉE
MOUSSELINE ET PÉTALES DE CHOU-FLEUR, JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS
COULIS DE TRUFFE
ジュレをまとったラングスティーヌのジュスト・キュイ 黒トリュフのコンティゼ
カリフラワーのムースリーヌとペタル
クルスタッセのジュ/黒トリュフのクーリイ

LE BAR « HIRA-SUZUKI »
MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE
COQUILLAGES ET FÈVES LAQUÉS, FILS DE CÉLERI RAVE...
BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS
黒トリュフで包み“海苔巻き”に見立てた平スズキのヴァプール
貝とそら豆/根セロリのフィル トリュフ風味
潮の香るプティ・ポワのブイヨン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
COEUR DE FILET« ROSSINI », CAROTTE « NOIRE » FONDANTE
RUBAN NAVET/TRUFFE
SAUCE PÉRIGUEUX
熊本産あか牛フィレ肉とフォワグラ “ロッシーニ”
黒トリュフとキャロットのフォンダン/蕪と黒トリュフのリュバン
ソースペリグー

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES...
黒トリュフとエキヰチックフルーツのカクテル

LE SOUFFLÉ « VANILLE/TRUFFE NOIRE »
PARFAIT GLACÉ...
バニラと黒トリュフのスフレ 小さなパルフェグラスを添えて

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。