

«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥22,000

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 アンディープのムースリーヌ 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

Consumption Tax is included.

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

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。

LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... ¥42,000

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。
皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。

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

黒トリュフのエクラゼ/軽いクリーム/タルティース

ブイヨンシャ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スのジュスト・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 HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE
COQUILLAGES ET FÈVES LAQUÉS, FILS DE CÉLÉRI RAVE...

BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

黒トリュフで包み“海苔巻き”に見立てたハタのヴァプール

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

ソースペリゲー

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

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

Consumption Tax is included.

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

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。