

**LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS... (ランチのみ) ¥22,000**

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE  
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D’UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON  
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春の特別メニューを  
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。

**ROYALE DE CAROTTE PRINTANIÈRE**

VELOUTÉ ONCTUEUX DE LAITUE, BONBONS DE LÉGUMES CROQUANTS À L’HUILE D’ARGAN  
ÉCUME DE CAROTTE AU GINGEMBRE

キャロットのロワイヤル “プランタニエール”  
サラダ菜のヴルーテ 野菜のボンボン アルガンオイル風味  
生姜香るキャロットのエキューム

**L’ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE ET LE CAVIAR OSCIÈTRE**

LES POINTES ASSAISONNÉES D’UNE HUILE D’OLIVE AU CITRON  
PÉTALES DE SAINT JACQUES D’HOKKAIDO JUSTE VOILÉS À LA VAPEUR, FLEURS DE SHISO  
DÉLICATE BAVAROISE AU CAVIAR OSCIÈTRE

COULIS D’ASPERGE VERTE « IODÉ »

ロワール産ホワイトアスパラガス  
北海道産ホタテ貝のペタル/花紫蘇 デリケートなババロワとキャビア・オシエトラ  
グリーンアスパラガスのクーリィ

**LE HOMARD BLEU ET LA MORILLE**

LAQUÉ D’UN JUS DE LA PRESSE, COQUES « GOURMANDES » DE MANGE TOUT  
MORILLES FARCIES, MOUSSELINE DE PETITS POIS  
SAUCE AU VIN JAUNE

オマール・ブルー ジュ・ド・クルスタッセのラケ  
スナップえんどうとモリユ茸のファルシィ プティ・ボワのムースリヌ  
ヴァンジョーヌソース

**LE « TEXTURÉ » AUX FRUITS EXOTIQUES**

エキゾチックフルーツのヴァリエーション

**LE SOUFLÉ « AMANDE/SAFRAN »**

SORBET SAKURA

アーモンドとサフランのスフレ サクラのソルベ

**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。