

## MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

**LA NOIX DE SAINT-JACQUES**  
EN RAVIOLE « VERTE ET BLANCHE »  
ASPERGE VERTE ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, FLEURS DE SHISO, TRUFFE NOIRE  
RÉDUCTION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD AU SAUTERNES RELEVÉ D'UNE POINTE DE GINGEMBRE ET SAFRAN  
帆立貝のラヴィオリ « ヴェール/ブランシュ »  
ムースに包まれたグリーンアスパラガス 花紫蘇/黒トリュフ  
コンソメオマールのレデュクション ソーテルヌの香り ジンジャー/サフラン風味

**LE COCHON IBÉRIQUE**  
LA CÔTE RÔTIE, CROQUETTE DE PIED DE COCHON « BRAISÉ/FARCI »  
SALADE DE PETIT VERT « CÂPRE/CHORIZO/HERBES FRAÎCHES », POLENTA CRÉMEUSE  
JUS PARFUMÉ À LA SAUGE  
イベリコ豚のロティ ピエ・ド・コシヨンのクロケット プティ・ヴェールのサラダとクリーミーなポレンタ  
セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

**COMME UNE TARTE...**  
MASCARPONE, CAFÉ BLANC, AMARETTO  
マスカルポーネ/キャフェ・ブラン/アマレットのタルト仕立て

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥14,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

**LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO**  
CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE BAVAROISE DE NAVET BLANC, VOILE DE GELÉE  
FEUILLE DE NAVET ROUGE « POMME VERTE/CÉLERI », MOUSSELINE POMME/CRUSTACÉS  
VINAIGRETTE D'UN JUS DE CARAPACE AU VINAIGRE DE CIDRE  
北海道産毛ガニと燕のパバロワ  
紅芯大根のフィユ « ポンム・ヴェール/セロリ » グラニースミスとジュ・ド・クルスタッセのムースリーヌ  
シードル風味のヴィネグレット

**LE HATA**  
IMAGE D'UN NORIMAKI TOUT « VERT », FILS DE LÉGUMES/TRUFFE NOIRE  
BOUILLON IODÉ DE PETITS POIS  
海苔巻きに見立てたハタのヴァプーレ 野菜のクロカンと黒トリュフ  
潮の香るプティ・ボワのブイヨン

**LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE**  
SERVIE FONDANTE, OIGNONS CARAMÉLISÉS/TRUFFÉS  
PURÉE DE CAROTTE AU CUMIN, ÉCUME AU GINGEMBRE  
SAUCE « MIROIR » AU VIN DE CAHORS  
牛ほほ肉のブレゼ オニオンのキャラメリゼ トリュフ風味  
クミンを効かせたキャロットピューレ ショウガのエキューム  
カオールワインのソース « ミロワール »

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

**AUTOUR DE LA FRAISE...**  
SORBET THYM/CITRON VERT, GELÉE FLEUR D'ORANGER  
莓のヴァリエーション 様々な食感で...  
タイムのソルベ/シトロン・ヴェール/オレンジフラワーのジュレ

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

L'OSIER

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。

2019.03.15.

## LÉGER "CLIN D'OEIL" AU PRINTEMPS... ¥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。  
皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。

### **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・オンシエトラ  
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・クルスタツセのラケ  
スナップえんどろとモリーユ茸のファルシィ プティ・ボワのムースリーヌ  
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 SOUFFLÉ « 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。

L'OSIER

2019.03.15.