

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES DE PRINTEMPS

« AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » LIÉS D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE
ROYALE DE JUS DE COQUE, SALADE DE FENOUIL AU CITRON VERT, FEUILLES D'HUÎTRES
BOUILLON MOUSSEUX D'OURSIN

貝類の取り合わせ サフラン風味 ライムを効かせたフヌイユのサラダ オイスターリーフ
泡立てた生雲丹のブイヨン

LE PIGEON ROYAL

LE SUPRÊME EN CROÛTE « ORANGE/CARDAMOME/MACIS », GRAINES DE SARRASIN
LA CUISSE CONFITE, « YATSUHASHI » DE BOUDIN, LÉGUMES VINAIGRÉS
JUS « PRESQUE » SIMPLE

ピジョン ロワイヤル《オレンジ/カルダモン/ナツメグ》のクルート そば米添え
もも肉のコンフィとブーダン・ピジョン シンプルなジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LES FRUITS ROUGES...

CRUS ET MARINÉS, MERINGUE FRAMBOISE, CRÈME CASSIS/VIOLETTE, SORBET FRAISE

メレンゲに詰めたヴィオレットのクリームとフリュイルージュ
フランボワーズとフレーズのソルベ

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

LA LANGOUSTINE

ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE, BAVAROISE DE CRUSTACÉS
GLACE« ARGENTEUIL», COULIS DE TOMATE FRAÎCHE AU BASILIC
UN TRAIT DE NOTRE HUILE D'OLIVE« ARBEQUINA » FRUITS MÛRS

ズッキーニを巻いたラングスティース クルスタッセのパパロワ
グリーンアスパラガスのアイス《アルジャントウイユ》 バジル香るトマトのクーリ オリーブオイル《アルベキーナ》

LA DORADE ROYALE

COMME UN BISCUIT CROUSTILLANT, MOUSSELINE DE NAVET AU CURCUMA
RAVIOLE« VÉGÉTALE » D'AGRUMES AU POIVRE TIMUT DU NÉPAL
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

真鯛のクルスティアン 蕪のムースリーヌ ターメリック風味 柑橘類のラヴィオル
ティムツトペパー キャラメリゼしたジュ

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, BONBON DE RIS DE VEAU BRAISÉ
CAROTTE FONDANTE DE NIGATA « CONSERVÉE SOUS LA NEIGE » AIL NOIR DE KYOTO
VELOUTÉ ONCTUEUX DE LAITUE LIÉ DE RIZ « YUKI-TSUBAKI »

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛肉のココット焼き なめらかなサラダ菜とお米のブルーテ
雪下になじんのフォンダン 京丹後フルーツガーリック
ブレゼしたリー・ド・ヴォーのボンボン
マジョラム風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAÎCHEUR DES FRUITS EXOTIQUES...

フレッシュなエキゾチックフルーツとジュレ
ココナッツのソルベ ライムの香り

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

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・シェニョ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ーユ茸のファルシィ 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 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。