

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

JARDIN « MARIN »

AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI, CRÈME ONCTUEUSE D'ARTICHAUT AU JUS DE COQUES
GELÉE « IODÉE » AUBERGINE ACIDULÉE, CONCOMBRE ET FEUILLES D'HUÎTRES
PAIN CROUSTILLANT AUX ALGUES DE ROCHE
“海の庭園” 貝類の取り合わせ 潮の香りのジュレ
アーティチョークのクリーム 茄子ときゅうりのマリネ オイスターーリーフ
クリスピーに焼いたパン 海藻バター

LE HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI « FEUILLE D'ÉPINARD/TRUFFE D'ÉTÉ/TOMATE CONFITE »
FILS DE MAY QUEEN/BASILIC/PARMESAN
EMULSION D'UN CONSOMMÉ « TERRE ET MER »
海苔巻きに見立てたハタ ほうれん草/サマートリュフ/トマトコンフィ
マイクイーンポテト/バジル/パルメザンチーズ
コンソメ・テール/メールのエミュレーション

LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET LÉGÈREMENT ÉPICÉ, LA CUISSÉE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
RHUBARBE À LA CARDAMOME VERTE, NAVET RÔTI, CERISE AU VINAIGRE DE SAKURA
SAUCE PARFUMÉE AU THÉ EARL GREY IMPÉRIAL
スペイスを効かせたシャラン鴨のロティ もも肉のコンフィ ビガラードのラケ
カルダモン風味のリュバーブ アメリカンチェリーのマリネ桜樽ビネガー
アールグレー香るソース

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデセールを

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

LANGOUSTINE ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
ÉCUME « FENOUIL, CHAMPAGNE, SAFRAN »
キャビア・オシェトラとラングスティーヌのクルジエット巻き 竹炭のダンテル
フヌイユのクリーム サフラン風味のエキュー

L'ORMEAU “ TOUT VERT ”

FARCI « ANGUILLE FUMÉE, CITRON, LÉGUMES »
ROYALE DE FOIE GRAS/FOIE D'ORMEAU
SAUCE LIE DE VIN TRAITÉE COMME UNE BÉARNAISE
黒鮑のサラダ菜包み « 煙製うなぎ/レモン/香味野菜 » フォワグラのロワイアル
ソース リエ ド ヴアン

L'AMADAI

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, « RUBAN » D'AGRUMES AU POIVRE DE TIMUT
MOUSSELINE DE NAVET AU CURCUMA, NAVET ROUGE AU SUC DE PAMPLEMOUSSE ROSE
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT
甘鯛のうろこ焼き 柑橘類を詰めたカブのリボン ポワブルティミュットの香り
蕪のムースリース ターメリック風味 紅芯大根とグレープフルーツのシユク カラメリゼした魚のジュ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, ARTICHAUT POIVRADE, ASPERGE VERTE GRILLÉE
CONDIMENTS « AUBERGINE, OLIVE, OIGNON ROUGE »
VELOUTÉ DE LAITUE LIÉ AU RIZ « YUKI-TSUBAKI »
JUS AUX HERBES FRAÎCHES, POINTE DE VIN JAUNE
熊本産あか牛フィレ肉 アーティチョークとアスパラガスのグリエ ナス/オリーブ/レッドオニオンのコンディマン
サラダ菜とお米のブルーテ ハーブ入りのジュ ヴァンジョーヌ風味

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデセールを

CHARIOT DE FRIANDISES
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

MENU «ENTRE NOUS» ¥38,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE
シェフ オリヴィエ・シェニヨンこだわりの特別コースでございます。
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております。

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。