

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  
メイクイーンポテト/バジル/パルメザンチーズ  
コンソメ・テール/メールのエミュルション

LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET LÉGÈREMENT ÉPICÉ, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE  
RHUBARBE À LA CARDAMOME VERTE, NAVET RÔTI, CERISE AU VINAIGRE DE SAKURA  
SAUCE PARFUMÉE AU THÉ EARL GREY IMPÉRIAL  
スパ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・オシエトラとラングスティーヌのクルジェット巻き 竹炭のダンテル  
フスイユのクリーム サフラン風味のエキューム

L'ORMEAU “ TOUT VERT ”

FARCI « ANGUILE FUMÉE, CITRON, LÉGUMES »  
ROYALE DE FOIE GRAS/FOIE D'ORMEAU  
SAUCE LIE DE VIN TRAITÉE COMME UNE BÉARNAISE  
黒鮪のサラダ菜包み « 燻製うなぎ/レモン/香味野菜 » フォワグラのロワイヤル  
ソース リエ ド ヴェン

L'AMADAÏ

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ュク 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 ヴェンジョーヌ風味

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・シェニョ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。