

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA DORADE DE "AKASHI"

EN FINES TRANCHES MARINÉES À LA MINUTE « PAVOT BLEU, POIVRE ROSE ET CITRON VERT »
MOUSSELINE D'ARTICHAUT, BOUQUET DE LÉGUMES TRAITÉS À LA GRECQUE
UN TRAIT DE NOTRE HUILE D'OLIVE ARBEQUINA « FRUITS MÛRS »

明石産真鯛の“瞬間”マリネ

アーティーチョークのムースリヌ ブーケに見立てた野菜のグレック

オリーブオイル「アルベキナー」

L'AGNEAU

LA SELLE EN CROÛTE D'ÉPICES, FLEUR DE COURGETTE FARCIE, MINI TOMATE CONFITE ENTIÈRE
FRICASSÉE DE HARICOTS BLANCS « CHORIZO/HERBES »

JUS SIMPLE À L'HUILE D'ARGAN

仔羊鞍下肉のロティ エピスのクルート 花ズッキーニとトマトのファルシイ

白いんげん豆のフリカッセ «チョリソー/ハーブ»

アルガンオイル香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

L'ABRICOT, L'AMANDE ET LA LAVANDE

アプリコットのジュレとアーモンドのパルフェグラッセ

ラヴェンダーのソルベ

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

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

EN RAVIOLE FONDANTE, POINTE DE SHISO
PULPE D'AUBERGINE, CITRON CONFIT ET FEUILLES DE CITRONNELLE
SAUCE AU FENOUIL SAFRANÉE

北海道産毛蟹のラビオリ 紫蘇のポワンテ

茄子のピュルプ シトロンコンフィとシトロネル

サフラン香るソース フヌイユ

LE HATA

MA VERSION D'UN «FISH BALL», FILS DE LÉGUMES CROQUANTS AU BASILIC
BOUILLON « TERRE ET MER »

ハタのヴァプール 野菜のクロカン バジル風味

テール/メールのブイヨン

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ク アメリカンチェリーのマリネ桜樽ビネガー

アールグレイ香るソース

PRÉ DESSERT

プレ デセール

COMME UNE TARTE CITRON

SORBET "MARGARITA"

“タルトシトロン風” ライムのマルムラードと柚子のジュレ

ソルベ シトロンヴェール/テキーラ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥22,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D’UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L’ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす夏の特別メニューを
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。

POUR COMMENCER

LE MAÏS

EN VELOUTÉ GLACÉ, QUELQUES GRAINS GRILLÉS, POP CORN AU PAPRIKA
FINE GELÉE DE CRUSTACÉS, LANGUES D’OURSIN D’HOKKAIDO
PAIN CROUSTILLANT, CRÈME « IODÉE »

冷たいとうもろこしのブルーテ パプリカ風味のポップコーン
生うにとクリスタッセのコンソメジュレ
クリスピーに焼いたとうもろこしパンと共に

ENVIRON 8ANS D’ÂGE, L’ORMEAU NOIR DE CHIBA

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, PUIS CONTISÉ À LA TRUFFE NOIRE D’AUSTRALIE
CONDIMENT « AUBERGINE, ALGUES DE ROCHE », POËLÉE DE GIROLLES
SABAYON « FOIE D’ORMEAU/BALSAMIQUE DE MODÈNE »

房州黒鮑 オーストラリア産黒トリュフのコンティゼ
「茄子/岩海苔」のコンディマン ジロール茸のポワレ
バルサミコを効かせた鮑の肝 サバイオンソース

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, NAGE « ESTIVALE » DE LÉGUMES
BONBON DE LAITUE FARCI « COURGETTE, CITRON CONFIT »
RÂPÉE DE CITRON NOIR D’IRAN

オマール・ブルーのメダイオンと夏野菜のナージュ
サラダ菜のボンボン ズッキーニとシトロンコンフィのファルシイ
イラン産シトロン・ノワールのラペ

AUTOUR DES FRUITS ROUGES

SORBET « VIOLETTA »

フリュイルージュの彩り ソルベヴィオレット

LA PÊCHE BLANCHE

COMME UN COCKTAIL À LA LIQUEUR DE VERVEINE BIO DE LOUISA
MADELEINES AU CITRON CUITES AU MOMENT

白桃の“カクテル風” ヴェルヴェンヌの香り
焼きたてのマドレーヌ

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。