

MENU DÉJEUNER ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI

SERVI « MOLLET », NAPPÉ D'UN VELOUTÉ D'ÉPINARD AU SHISO
FRICASSÉE DE GIROLLES ET RIS DE VEAU CARAMÉLISÉS, SUCRINE ACIDULÉE, TRUFFE D'AUTOMNE
DENTELLE CROUSTILLANTE, ÉMULSION D'UN FUMET DE CHAMPIGNONS

鳥取 半熟“天美卵” ほうれん草と紫蘇のブルーテ
ジロール茸とリー・ド・ヴォーのフリカッセ 秋トリュフを添えて
エミュルシヨネしたシャンピニオンのブイヨン

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, LE PIED FARCI PUIS BRAISÉ, BOUDIN NOIR « POMME, PIMENT D'ESPELETTE »
LAITUE FARCIE « CHÂTAIGNE, CÈPE, CITRON CONFIT », BETTERAVE ET CHORIZO BASQUE
POLENTA CRÉMEUSE TRUFFÉE, JUS SIMPLE À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ 豚足のブレゼとブーダンノワール リンゴとピーマンエスペレット
サラダ菜のファルシィ「栗/セップ茸/シトロンコンフィ」 赤ピーツとチョリソのジュリエンヌ クリーミーなポレンタ トリュフ風味
セージが香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA POIRE ET LE CASSIS

SORBET AU THÉ « VIOLETTA »

梨のコンポートとエスプーマ ヴィオレッタのシャーベット

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 HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, COMPOTÉE D'AUBERGINE ET LÉGUMES RELEVÉS D'UNE POINTE DE PAPRIKA
GELÉE D'UN CONSOMMÉ, ÉMULSION D'UN JUS DE FRUITS DE LA PASSION À L'HUILE D'OLIVE

オマール・ブルーのサラダ
ナスと香味野菜のコンポテ パプリカ風味
オマール海老のジュレ パッションフルーツのヴィネグレット

LE KINMÉDAÏ

CONFIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ
PÉTALES DE NAVET ACIDULÉS, COQUILLAGES LAQUÉS, GRAINES DE SARRASIN AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON DE LAITUE « IODÉ »

軽くグリエした金目鯛のコンフィ
甘酸っぱいカブのペタルと貝類 岩海苔入りそば米
潮の香りのレタスのブイヨン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

L'ENTRECÔTE EN TRANCHE ÉPAISSE, PASTILLES ET MOUSSELINÉ DE CAROTTE À LA CORIANDRE
POMME DE TERRE SOUFFLÉE, COULIS DE TRUFFE D'AUTOMNE

SAUCE VIOLINE

熊本産あか牛のサーロイン コリアンダー香るキャロットのムースリーヌ
ポテトのスフレ 秋トリュフのクーラー
ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE MARRON ET LE CHOCOLAT BIO « XINGU » DU BRÉSIL

GLACE AU WHISKY TAKETSURU

マロンとショコラ「シンダー」
ウイスキー“竹鶴”風味のグラス

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。