

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 FARCİ PUIS BRAISÉ, BOUDIN NOIR « POMME, PIMENT D'ESPELETTE »
LAITUE FARCİE « 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 MOUSSELİNE 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 秋トリュフのクーリー
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 BRÉSİL

GLACE AU WHISKY TAKETSURU

マロンとショコラ«シンガー»
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’AUTOMNE ¥25,000

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

オリヴィエ・シェニオンが織りなす秋の特別メニューを
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

LA CHÂTAIGNE « CROUSTILLANTE ET VELOUTÉ »
FEUILLE À FEUILLE « CHAMPIGNON, SAINT JACQUES, NASHI ET TRUFFE D’AUTOMNE »
ECUME À LA CARDAMOME VERTE
栗のヴルーテとクルスティヤン 茸と帆立貝、梨と秋トリュフのフィユ
カルダモン香るエキューム

LE CRABE KÉGANI D’HOKKAIDO

ENROBÉ DE FINES LAMELLES DE POMME MARINÉES, CRÈME GLACÉE « NAVET, POMME, CIDRE »
FLOCONS ET MOUSSELINE DE CHOU FLEUR, BARBAJUAN D’UN FONDANT DE CRABE
JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE CIDRE
北海道産毛蟹とリンゴのマリネ 蕪とリンゴのアイスクリーム シードルを効かせて
なめらかなカリフラワーのムースリーヌ 毛蟹のバーバジャン
クルスタッセのヴィネグレット

LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE BLANCHE D’ITALIE

RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO, PÉTALES DE BUTTERNUT, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE
EMULSION « IODÉE » DE LAITUE
オマール・ブルーとイタリア産白トリュフ
魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット バターナッツかぼちゃのペタル
潮の香るレタスのエミュルション

LA FRAÎCHEUR

AUTOUR DE LA POIRE ET DU CASSIS
SORBET VIOLETTA
梨とカシス ソルベ・ヴィオレッタ

INSPIRATION JAPONAISE

LE MONT-BLANC À MA FAÇON...
マロンのクリームに包まれたメレンゲとパルフェ

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。