

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’AUTOMNE（ランチのみ） ¥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・シェニョ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イユ
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。