

## MENU DÉJEUNER ¥11,000

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 » ¥15,000

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 (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。