

## MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LE CHEVREUIL DE CHASSE D'HOKKAIDO

TERRINE « GRANDE TRADITION » FOIE GRAS, PISTACHE ET TRUFFE NOIRE  
BOUQUET DE FRUITS ET LÉGUMES D'AUTOMNE MARINÉS, GELÉE D'UN CONSOMMÉ PARFUMÉ AU GENIÈVRE  
蝦夷鹿とフォワグラのテリーヌ ピスターシュと黒トリュフ入り  
ブーケに見立てたフルーツと野菜のマリネ  
ジュニエーブル風味コンソメのジュレ

### L'AMADAÏ

MA VERSION D'UN NORIMAKI « VAPEUR » À LA TRUFFE D'AUTOMNE  
LES ÉCAILLES SERVIES CROUSTILLANTES « CITRON VERT/SHISO »  
CÉLERI RAVE, HERBES FRAÎCHES  
ÉMULSION DE LAITUE  
海苔巻きに見立てた甘鯛と秋トリュフ うろこのクルティアン ライムと花紫蘇添え  
ハーブ入りセロリラヴのジュリエンヌ  
潮の香りのレタスのエミュルション

### LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES AUX AGRUMES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE  
GRAINES DE QUINOA AUX CORNES D'ABONDANCE, FEUILLES VERTES FARCIES  
JUS « PRESQUE » SIMPLE  
ラカン産ピジョン 柑橘類とエピスのクルート もも肉のコンフィ  
キヌアとトランペット茸のソテー 栗とセップ茸のサラダ菜包み  
シンプルなジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE  
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU DÉGUSTATION ¥29,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LE CAVIAR OSCIÈTRE

COQUILLAGES « AKAGAI, HOKKIGAI, MIRUGAI », TAILLÉS EN PETITS DÉs, GELÉE « IODÉE »  
CRÈME ONCTUEUSE DE NOIX DE SAINT-JACQUES  
POINTE DE CITRON CAVIAR, FEUILLES D'HUÎTRE  
キャビア・オシエトラとコキヤージュのタルタル  
潮の香りのジュレ なめらかな帆立のクリーム シトロンキャビアとオイスターリーフ

### LA LANGOUSTINE "TOUT EN DOUCEUR"

RAVIOLE FONDANTE, CRÈME DE POIREAUX, TRUFFE D'AUTOMNE  
BOUILLON « TERRE ET MER »  
ラングスティーヌとボワロークリームのラビオール ちりめんキャベツと秋トリュフ  
ブイヨン テール/メール

### LE KUÉ

CONFIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ  
GRAINES DE SARRASIN AUX ALGUES DE ROCHE, NAVET ACIDULÉ/FONDANT, LANGUES D'OURSIN  
SAUCE CHAMPAGNE/SAFRAN  
軽くグリエしたクエのコンフィ  
岩海苔入りそば米 甘酸っぱいカブのペタル カブのフォンダンと生雲丹  
サフラン風味のシャンパーニュソース

### LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, PRESSÉ DE MAY QUEEN, CHAMPIGNONS ET RIS DE VEAU CARAMÉLISÉS  
CAROTTE À L'ORANGE, MOUSSELINE DE CÈPE  
JUS À LA MARJOLAINE  
ブルターニュ産仔牛肉のココット焼き ポテトのプレッセ 茸とリー・ド・ヴォーのキャラメリゼ  
オレンジ香る人参 セップ茸のムーススリーヌ  
マジョラム風味のジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE  
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2019

¥45,000

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose  
ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche  
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  
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください  
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

### POUR COMMENCER CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS SERVI BRÛLANT...

ROYALE DE NAVET "SHOGOIN" DE KYOTO  
PASTILLES DE BETTERAVE JAUNE  
白トリュフ香る温かなシャンピニオンのコンソメ  
聖護院蕪のロワイヤル 黄ビーツ添え

### LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU EN FEUILLE À FEUILLE, « CÉLERI, CHAMPIGNON, NASHI » CHIPS DE CHÂTAIGNE... ECUME DE LAITUE

三陸産帆立貝とセロリ、茸、梨のフィユ 栗のチップス 白トリュフ添え  
潮の香るレタスのエキューム

### LA CREVETTE KURUMAEBI POCHÉE PUIS FARCIE, LÉGER VOILE DE CRUSTACÉS, PÉTALES DE BULBE DE LYS RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO... JUS DE HOMARD, POINTE DE VIN JAUNE

車エビのファルシィ 白トリュフを纏ったクルスタッセのムース  
魚沼産こしひかり“雪椿”のリゾット  
オマール海老のジュ ヴァンジョーヌ風味

### LA POULETTE NOIRE DE TANBA LE SUPRÊME SERVI MOELLEUX LA CUISSE EN BALLOTINE DE FOIE GRAS, LÉGUMES FONDANTS... SAUCE SUPRÊME

京都丹波黒鶏 やわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのパロティエヌ  
ソースシュプレーム 白トリュフ添え

### « DOUCEUR » POIRE, ÉRABLE, CANNELLE...

洋梨/メープルシロップ/シナモン...

### « NUAGE BLANC » PARFAIT GLACÉ AUX MARRONS, MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE, MERINGUE...

マロンのパルフェグラッセとメレンゲのペタル  
バニラのムースに白トリュフを添えて

### 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。