

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 “SHOGON” DE KYOTO
PASTILLES DE BETTERAVE JAUNE
白トリュフ香る温かなシャンピニョンのコンソメ
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
ソースシュブレーム 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。