

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

RAVIOLE EN NOIR ET BLANC, MOUSSE ONCTUEUSE
CHOU VERT ACIDULÉ, CRÉMEUX DE POIREAUX AUX HERBES
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN

帆立貝のラヴィオール « ノワール/ブランシュ » なめらかな帆立のムース
甘酸っぱいちりめんキャベツとポワロークリーム
サフラン風味のシャンパーニュソース

LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET FROTTÉ LÉGÈREMENT AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
POMME RÔTIE AUX GRAINES DE CARDAMOME, POINTE DE VINAIGRE DE COING
CALISSON « CÉLERI/POMME », KAKI/TRUFFE

SAUCE SALMIS

スパイスを効かせたシャラン鴨のロティ もも肉のコンフィ ビガラードのラケ
リンゴのロティ 花梨ヴィネガーとカルダモンの香り
セロリ/リンゴのカリソン 柿とトリュフ添え
ソースサルミ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

COMME UNE TARTE ...

« MASCARPONE, CAFÉ, AMARETTO »

マスカルポーネのクレームと葛煉り風アマレットのジュレ
キャフェブランとショコラのソルベ

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 CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

VOILÉ DE FINES FEUILLES DE NAVET, COULIS VERT DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE
INFUSION GÉLIFIÉE DE TOPINAMBOURS, PURÉE DE CHOU FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS
GLACE NAVET AU CITRON VERT

北海道産毛ガニと蕪のフィユ ヘーゼルナッツオイルで香りをつけた“クーリィ・ヴェール”
クルスタッセのジュとカリフラワーのムースリース トピナンプルのジュレ 蕪のアイスクリーム ライム風味

LE BAR « HIRA SUZUKI »

CONDIMENTS « SEICHE, TROMPETTE, CITRON CONFIT », ENDIVE FONDANTE
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU VIN JAUNE

平ズスキのボワレ

イカ/クルトン/トランペット茸/シトロンコンフィのコンディマン アンディーブのフォンダン
カラメリゼした魚のジュ ヴァンジョーヌの香り

LE CHEVREUIL DE CHASSE D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR, FONDUE DE CHOU ROUGE AUX BAIES DE CASSIS
L'ÉPAULE BRAISÉE AU FOIE GRAS ENROBÉE D'UNE PÂTE DE CHÂTAIGNE CROUSTILLANTE, MOUSSELINE DE CAROTTE
SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のロティ マダガスカル産黒胡椒 赤キャベツとカシスのフォンデュ
プレゼしたエポールとフォワグラを詰めた栗のパート キャロットのムースリース
ソースポワブラード

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DE LA POMME VERTE...

リンゴのコンポートとバニラのパルフェグラッセ
ソルベポムヴェール シトロネルの香り

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

“LÉGER” CLIN D’OEIL À LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM...2019
¥27,000

**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

LE HOMARD BLEU

RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO, PÉTALES DE BUTTERNUT...
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 POULETTE NOIRE DE TANBA

LE SUPRÊME SERVI MOELLEUX
LA CUISSE EN BALLOTINE DE FOIE GRAS, LÉGUMES FONDANTS
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE
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ース
目の前でスライスする白トリュフと共に
ソースシュプレーム

LA FRAÎCHEUR DES AGRUMES

柑橘類の彩り

« 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。
表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。