

MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

« TOUTE NOIRE », MOUSSELINE ET FLOCONS DE CHOU-FLEUR, ZESTES DE CITRON VERT
COULIS « ÉPINARD/SHISO », VINAIGRETTE D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD

黒トリュフで包んだラングスティース カリフラワーのムーススリーヌ ライム風味
ほうれん草と紫蘇のクーリィ クルスタッセのヴィネグレット

LE KINMÉDAÏ

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS VOILÉ DE FINES FEUILLES DE NAVET ACIDULÉES AU CURCUMA
CRÉMEUX DE BOULGOUR, FEUILLES DE CITRONNELLE
ÉMULSION « IODÉE » D'UN JUS DE COQUILLAGES

金目鯛のヴァプール ターメリック風味のカブのヴェール
クリーミーなブルグール レモングラスを添えて
ジュ・ド・コキヤージュのエミュルション

LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET RÔTI AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
POMME CARAMÉLISÉE AU 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
リンゴのキャラメリゼ 花梨ヴィネガーの香り
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

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セールを

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 ET LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

RAVIOLE VÉGÉTALE DE TOPINAMBOURS, POINTE DE CITRON CAVIAR, FEUILLES D'HUÎTRE
キャビア・オシエトラと北海道産毛蟹

トピナンプールのラビオル シトロンキャビアとオイスターリーフ

LE FOIE GRAS DE CANARD

JUSTE POÊLÉ, MOUSSELINE DE CORNES D'ABONDANCE
CONDIMENTS « CHÂTAIGNE, BETTERAVE AIGRE DOUCE, KUMQUAT »
BOUILLON DE CHAMPIGNONS PARFUMÉ À LA CARDAMOME VERTE

鴨フォワグラのポワレ トランペット茸のムーススリーヌ
冬の装い 栗/ビーツ/金柑
カルダモン香るシャンピニョンのブイヨン

LE HATA

EN CROÛTE LÉGÈREMENT TRUFFÉE, CHOU-FLEUR ÉCRASÉ/ACIDULÉ, COQUILLAGES LAQUÉS
SABAYON VERT DE LAITUE

黒トリュフのクルートを纏ったハタ
カリフラワーのエククラゼと貝類のラケ
レタスのサバイヨンソース

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 ENROBÉE D'UNE PÂTE DE CHLOROPHYLLE, 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を詰めたクロロフィルのパート キャロットのムーススリーヌ
ソースポワブラード

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セールを

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 黄ピーツ添え

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ーヌ
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