

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 CARAMELISÉE 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/リンゴのカリゾン 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
トピナンブールのラビオール 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
レタスのサバイオンソース

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
ソースボワブラード

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 NOIRE MÉLANOSPORUM...

¥45,000

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす黒トリュフの特別メニューを
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ております。

POUR COMMENCER

L'OEUF DE TOTTORI, COMME UNE OMELETTE SOUFFLÉE
VIEUX COMTÉ, CRÈME DE PARMESAN, COULIS DE TRUFFE
BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS À LA CARDAMOME

鳥取県産“天美卵”のスフレオムレツ コンテチーズ入り
パルメザンクリーム/黒トリュフクーリ
カルダモン香るブイオンシャンピニヨンのムース

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, FINE MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS
«JARDIN D'HIVER»

オマール・ブルー
クルスタッセ風味のカリフラワーのムーススリーヌ
«冬野菜の庭園»

LE NODOGURO

CUIT DOUCEMENT À LA VAPEUR, VOILÉ DE NAVET ET TRUFFE NOIRE
COQUILLAGES, JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS
BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

ゆっくりと火入れたノドグロ 蕪と黒トリュフのベール
貝類/野菜のクロカン
潮の香るプティ・ボワのブイオン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

FAÇON ROSSINI, « FEUILLE À FEUILLE » CHOU VERT, TRUFFE NOIRE
CAROTTE FONDANTE, POMME SOUFFLÉE

SAUCE « RICHE » EN TRUFFE
熊本産あか牛フィレ肉“ロッシーニ” ちりめんキャベツと黒トリュフのアンブーレ
キャロットのフォンダン/ボンム・スフレ
ソーストリュフ

COCKTAIL « EXOTIQUE »

CRÈME PRISE À LA TRUFFE NOIRE, SORBET MANGUE
GLACE ROYALE À LA PASSION

黒トリュフとエキゾチックフルーツのカクテル

« À CASSER »...

LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFFLÉ

COEUR GLACÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE
RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE

シュクルに詰めた軽やかなマスカルポーネのクレームと黒トリュフのアイスクリーム

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。