

**«CLIN D'OEIL» À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2020 (ランチ)**  
**¥27,000**

**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ます。

**POUR RÉCHAUFFER LE COEUR**  
**CONSOMMÉ SERVI BRÛLANT, PÉTALES DE ROYALE DE LÉGUMES AU JUS DE TRUFFE**  
心あたたまるコンソメ/野菜のペタルとジュ・ド・トリュフのロワイヤル

**LE HOMARD BLEU**  
TIMBALE DE MACCHERONCINI  
MIJOTÉ DE LÉGUMES À LA TRUFFE LIÉ D'UNE SAUCE CORALINE  
BOUILLON MOUSSEUX DE CHAMPIGNONS  
オマール・ブルー  
マッケロンチーニの“タンバル” コラリーヌ風味の野菜のミジョテ  
ブイヨンシャンピニヨンのムース

**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ル  
キャロットのフォンダン/ポムム・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 SOUFLÉ**  
COEUR GLACÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE  
RIZ SOUFLÉ 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

## LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... (ディナー)

¥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・シエニョ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ョンのムース

### 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 蕪と黒トリュフのペール  
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/ポナム・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。