

## MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### L'ASPERGE BLANCHE ET LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

BAVAROISE ONCTUEUSE AUX ZESTES D'ORANGE, NAVET ROUGE ET CHAIR DE CRABE

LES POINTES « VERTES », COULIS ÉPINARD/SHISO

JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS, POINTE DE BALSAMIQUE BLANC

ホワイトアスパラガス 北海道産毛蟹とアスパラガスのバヴァロア オレンジの香り

紫蘇とほうれん草のクーリィ

ホワイトバルサミコヴィネガーを効かせたクルスタッセのジュ

### LE HATA

CUIT DANS UN BEURRE DOUX, FLOCONS DE CAROTTE, POMME DE TERRE INKA AUX ALGUES DE ROCHE

BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

バターでゆっくり火を通したハタとキャロットのフレーク

インカのめざめのキャラメリゼ ポテトのムーススリーヌ 岩海苔風味

潮の香るブティ・ボワのブイオン

### LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI, LA CUISSE FARCIE COMME UN GROS BARBAJUAN

CHOU VERT AUX HERBES FRAÎCHES, OIGNONS NOUVEAUX, COULIS VERT DES FANES

JUS « RICHE »

フランス産ピジョンロワイヤルのロティ もも肉のバーバージュ

ちりめんキャベツとフレッシュハーブ 焼きオニオンヌーボー

フォワ入りのジュ

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

DORADE MARINÉE, CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER

CRÈME VICHYSOISE, ÉCUME DE CRESSON

キャビア・オシエトラ 桜チップで軽く燻製した真鯛のマリネ

ヴィンソワーズのクレーム クレソンのエキューム

### LES COQUILLAGES

AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI TAILLÉS FINEMENT PUIS LIÉS D'UNE SAUCE SAFRANÉE

ROYALE DE JUS DE COQUES, PÉTALES DE LÉGUMES

BOUILLON D'OURSIN

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 貝類のロワイヤルと野菜のペタル

生雲丹のブイオン

### LE HOMARD BLEU

COQUE DE POIS « TRÈS » GOURMAND, PURÉE DE FENOUIL AU CORAIL, PETITS POIS À LA MENTHE

JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE

オマール・ブルー

スナップエンドウに詰めたフヌイユとコライユのピューレ ミント風味のブティ・ボワ

ヴァンジョーヌ香るジュ

### LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, ASPERGE VERTE EN CROÛTE TRUFFÉE

LAITUE FARCIE DE RIS DE VEAU BRAISÉ AU CITRON CONFIT

MOUSSELINE DE CAROTTE À L'AIL NOIR DE KYOTO

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛肉のロティ グリーンアスパラガス 黒トリュフのクルート

サラダ菜に包んだリー・ド・ヴォーとシトロン・コンフィ キャロットとフルーツガーリックのムーススリーヌ

マジョラム風味のジュ

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。