

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バロア オレンジの香り
紫蘇とほうれん草のクーリイ
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 ポテトのムースリース 岩海苔風味
潮の香るプティ・ポワのブイヨン

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÈME 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
フランス産プロマージュ

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 VICHYSSOISE, ÉCUME DE CRESSON
キャビア・オシェトラ 桜チップで軽く燻製した真鯛のマリネ
ヴィシソワーズのクリーム クレソンのエキュー

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
生雲丹のブイヨン

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ヌイユとコライユのピューレ ミント風味のプティ・ポワ
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 黒トリュフのクロート
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リース
マジョラム風味のジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
フランス産プロマージュ

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”的スフレオムレツ コンテチーズ入り
パルメザンクリーム/黒トリュフクリー
カルダモン香るブイヨンシャンピニヨンのムース

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, FINE MOUSSELINÉE 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ス
『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
ゆっくりと火入れしたノドグロ 蕎と黒トリュフのベール
貝類/野菜のクロカン
潮の香るブティ・ポワのブイヨン

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 CASSE »...

LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFFLÉ
COEUR GLACÉ À LA VANILLE DE NOUVELLE CALÉDONIE
RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE
シュークリ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