

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 ポテトのムースリーヌ 岩海苔風味
潮の香るプティ・ポワのブイヨン

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ャン
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ザートをお選びください

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
ヴィシ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フス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ザートをお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU «ENTRE NOUS» ¥39,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

シェフ オリヴィエ・シェニオンこだわりの特別コースでございます。
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。

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。