

LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS... (ランチのみ) ¥25,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D’UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
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春の特別メニューを
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...

**COCKTAIL GLACÉ “BETTERAVE, BROCOLI”
GELÉE DE LÉGUME AU CITRON, ÉCUME DE CRESSON
DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU**
冷たいブロッコリーのブルーテと赤ビーツのカクテル
野菜のジュレ クレソンのエキューム 竹炭のダンテル

L’ORMEAU « GEO » DE SHIMABARA 4ANS D’ÂGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
LÉGUMES FONDANTS À LANGUILLE FUMÉE, FEUILLES DE SANSHO
BARBAJUAN « IODÉ »
SABAYON AU FOIE D’ORMEAU
島原産ジオあわびのバターポッシュェ 花紫蘇添え
香味野菜と燻製うなぎのフォンダン 山椒のアクセント
潮の香りのバルバジュアン
鮑の肝を入れたサバイヨンソース

LE HOMARD BLEU

ASSAISONNÉ D’UN ZESTE DE HYUGANATSU, JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER
ASPERGES BLANCHES, MOUSSELINE DE FENOUIL AU CORAIL
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE
日向夏香るオマール・ブルー
春の菜園仕立て 白アスパラガス フヌイユとコライユのムースリヌ
ヴァンジョーヌソース

LE THÉ VERT ET LA FRAMBOISE

抹茶のソルベとフランボワーズコンポート

LE SOUFFLÉ « SAKURA/GRIOTTE »

CRÈME GLACÉE AU SAFRAN
桜とグリオットチェリーのスフレ
サフランのアイスクリーム

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。別途サーヴィス料(12%)が加算されます。