

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN FINES FEUILLES MARINÉES À CRUE « POIVRE ROSE PULPE DE CITRON », PUIS FARCIES D'UN CHUTNEY
BILLES DE COURGETTES À LA GRECQUE RELEVÉES D'UNE POINTE DE CURRY MADRAS
JUS CARAMELISÉ DES BARBES INFUSÉ AU CITRON NOIR D'IRAN

三陸産ホタテ貝のマリネ ズッキーニのチャツネ

野菜のグレック ほのかなカレー風味

イラン産シトロン・ノワール香るホタテのジュ

LE PIGEONNEAU ROYAL

EN CROÛTE DE SAUGE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
ÉPEAUTRE, ASPERGE VERTE, MORILLES FARCIES “IVRES” DE CRÈME AU VIN JAUNE

JUS « RICHE »

フランス産ピジョン ロワイヤル セージのクルート もも肉のコンフィ

スペルト小麦のソテー モリーユ茸のフリカッセ ヴァンジョーヌ風味

フォア入りのジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES...

エキゾチックなフルーツとクレーム

ココナッツとほんのりとエビスの香るソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥15,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI

« JUSTE CUIT » PUIS NAPPÉ D'UN COULIS « ÉPINARD/SHISO », FONDUE D'OIGNONS NOUVEAUX
GROSSE ASPERGE VERTE, JAMBON DE KINTOA DE LA VALLÉE DES ALDUDES, DENTELLE DE PARMESAN

SAUCE « VIOLINE »

鳥取“天美卵”の半熟卵 ほうれん草と紫蘇のクーリ オニオンヌーボーのフォンデュ

グリーンアスパラガス 生ハムキントア パルメザンのダンテル

赤ワインソース

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS

BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

甘鯛のうろこ焼き 野菜のクロカン

潮の香るプティ・ボワのブイヨン

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES

BONBON DE LAITUE « RIS DE VEAU BRAISÉ/CITRON CONFIT »

CAROTTE FONDANTE À LAIL NOIR DE KYOTO

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛のロティ

ブレゼしたリー・ド・ヴォーとシトロン・コンフィを詰めたサラダ菜のボンボン

キャロットのフォンダンとフルーツガーリック

マジョラム風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE COQUELICOT, LE PAMPLEMOUSSE ET LA FRAMBOISE

コクリコのパルフェグラッセ フレッシュなグレープフルーツ

フランボワーズとバニラのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS... ¥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 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。別途サービス料(12%)が加算されます。