

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

LE SUPRÊME EN CROÛTE DE NOIX À LA FLEUR DE THYM, LA CUISSE CONFITE
ÉTUVÉE DE CHOU BLANC, « YATSUHASHI » CÉLERI/BOUDIN
SAUCE AUX CERISES MARINÉES AU BALSAMIQUE BLANC

フランス産 ピジョンロワイヤルの胸肉と和くるみのクルート もも肉のコンフィ

キャベツのエチュベ ハツ橋に見立てたセロリとブーダン

マリネしたチェリーソース

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 L'AIL 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

CLIN D'OEIL À LA FRAÎCHEUR ¥25,000
« 100% VERT ET MER »

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす初夏の特別メニューを
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

VELOUTÉ GLACÉ DE HARICOTS COCO, EAU DE TOMATE ÉPICÉE GÉLIFIÉE, LICHETTES DE POULPE
GLACE AU PERSIL, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
冷たい白いんげん豆のブルーテ 蛸のマリネ オー・ド・トマトのジュレ
パセリのアイスクリーム 竹炭のダンテル

JARDIN DE LÉGUMES « CUIITS, CRUS, CROQUANTS... »

BAVAROISE DE POIVRON ROUGE, POINTE D'HUILE DE THÉ VERT UJI
NOTRE FOCCACIA « ROMARIN, CITRON, PIMENT D'ESPELETTE »
夏の始まりを告げる小さな菜園 «グリエ/クリュ/マリネ»
パプリカのヴァバロア 宇治抹茶のオイル
自家製フォッカッチャを添えて

L'ORMEAU NOIR DE CHIBA D'ENVIRON 8ANS ÂGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ
LÉGUMES FONDANTS À LANGUILLE FUMÉE, LIÉS D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU
BOUILLON VÉGÉTAL AU CURCUMA
房州黒鮑の軽いグリエ
鮑の肝ソースで和えた燻製うなぎと香味野菜のフォンダン
ターメリック風味の野菜のブイヨン

LE HOMARD BLEU

CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ, FLEUR DE COURGETTE FARCIE
ASPERGE VERTE, POINTE DE RHUBARBE
JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE
オマール・ブルー
クリーミーなスペルト小麦とサマートリュフ グリーンアスパラガス 花ズッキーニのファルシィ
オマール海老の殻をプレスしたジュ ヴァンジョーヌの香り

GLACE « FENOUIL, PASTIS, THYM CITRON »

CERISES POÊLÉES, MERINGUE AU SAFRAN
チェリーのボワレ フヌイユのアイスクリーム

AUTOUR D'UNE TOMATE CONFITE À LA VANILLE

PAMPLEMOUSSE, FRAMBOISE, SORBET BASILIC
バニラ風味のトマトコンフィ
グレープフルーツ フランボワーズ バジルのソルベ

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。