

CLIN D'OEIL À LA FRAÎCHEUR ¥25,000
« 100% VERT ET MER » (ランチのみ)

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・シェニオ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イ
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。