

## MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LE HOMARD BLEU

FRAÎCHEUR D'UN JARDIN D'ÉTÉ, LÉGUMES « CRUS, CUIITS, CROQUANTS, MARINÉS »  
EMULSION DE FRUITS DE LA PASSION  
夏の始まりを告げる小さな菜園 «グリエ、クリュ、マリネ» オマール・ブルーを添えて

### LE KINMÉDAI

CONFIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ, COQUILLAGES LAQUÉS  
RAVIOLE DE LÉGUMES FONDANTS, MOUSSELINE DE CAROTTE AU JUS DE KALAMANSI  
BOUILLON « IODÉ » DE LAITUE  
軽くグリエした金目鯛のコンフィとカラメリゼした貝類  
野菜のラヴィオール カラマンシーを効かせたキャロットのムースリース  
潮の香るレタスのブイヨン

### L'AGNEAU DE LOZÈRE

LE CARRÉ RÔTI EN CROÛTE DE ROMARIN, CROUSTILLANT D'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS  
FLEUR DE COURGETTE, MINI TOMATE « CONFITE/FARCIE », AIL NOIR DE KYOTO  
JUS SIMPLE À L'HUILE D'ARGAN  
ロゼール産仔羊背肉のロティ ローズマリーのクルート プレゼしたエポールのクルスティヤン  
花ズッキーニとミニトマトのファルシイ 京丹後フルーツガーリック  
アルガンオイル香るシンプルなジュ

### 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

### 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

LANGOUSTINE ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE  
MOUSSELINE DE FENOUIL, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU  
SAUCE CHAMPAGNE  
キャビア・オシエトラとラングステイヌのクルジェット巻き フヌイユのクリーム 竹炭のダンテル  
シャンパーニュソース

### L'ORMEAU « GEO » DE SHIMABARA 4ANS D'ÂGE

CUIT DOUCEMENT DANS SA COUILLE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ, BARBAJUAN "IODÉ"  
LÉGUMES FONDANTS À LANGUILLE FUMÉE, FEUILLES DE SANSHO  
BOUILLON VÉGÉTAL AU CURCUMA  
島原産ジオあわびの軽いグリエ 潮の香りのバルバジュアン  
香味野菜と燻製うなぎのフォンダン 山椒のアクセント  
ターメリック風味の野菜のブイヨン

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

NAGE DE LÉGUMES D'ÉTÉ, BONBON « VERT »

UN TRAIT DE NOTRE HUILE D'OLIVE FRUITS MÛRS ARBEQUINA

甘鯛のうろこ焼き 野菜のナージュとサラダ菜のボンボン

オリーブオイル《アルベキナーナ》 バジルの香り

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, ASPERGE VERTE EN CROÛTE TRUFFÉE

CALISSON DE POMME DE TERRE, ÉCHALOTES ACIDULÉES, POMMES SOUFFLÉES

SAUCE VIN JAUNE AUX FINES HERBES

熊本産あか牛フィレ肉のボワレ グリーンアスパラガスと黒トリュフのクルート

ポテトのカリソンと甘酸っぱいエシヤロットのカラメリゼ ポンム・スフレ

ヴァンジョーヌ香るフレッシュハーブのジュ

### 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

### 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 CONVIVÉS 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。