

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

« JARDIN MARIN »

AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI MARINÉS, FEUILLES DE BOURRACHE, MOUSSELINE D'ARTICHAUT AU SHISO
CRÉMEUX DE NOIX DE SAINT-JACQUES, GELÉE D'EAU DE MER À LA VERVEINE
EMULSION D'ABRICOT ET KALAMANSI À L'HUILE D'OLIVE

“海の庭園” 貝類のマリネ

アーティチョークのムースリヌ 紅芯大根のペタルに詰めたホタテ貝のクリーム

ヴェルヴェンヌ香る潮のジュレ アプリコットとカラマンシーのソース

L'AGNEAU

LA SELLE EN CROÛTE DE ROMARIN

« PETITS FARCIS » TOMATE, FLEUR DE COURGETTE, POINTE DE CHORIZO, PURÉE DE COURGETTE À LA MENTHE
JUS À L'HUILE D'ARGAN

仔羊鞍下肉のロティ ローズマリーのクルート トマトと花ズッキーニのファルシ

ズッキーニのピューレ ミント風味

アルガンオイルを加えた仔羊のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE TEXTURÉ AUX FRUITS ROUGES

SORBET CASSIS/VIOLETTA

フリュイルージュの彩り、ヨーグルトのエスプーマ

カシスとスマレのソルベ

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

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE DE CRUSTACÉS
CRÈME ONCTUEUSE ENROBÉE D'UN PÉTALE DE NAVET ROUGE, FENOUIL AU SAFRAN
COULIS DE TOMATE FRAÎCHE, GLACE FENOUIL

北海道産毛蟹とクリスタッセのロワイヤル なめらかな毛蟹のクリームと紅芯大根

トマトのクーリ フヌイユのアイスクリーム

ONAGADAÏ

JUSTE POÊLÉ, FILS VERTS, AUBERGINE FONDANTE « ANCHOIS/FLEUR DE SHISO »

SAUCE «DOUCE» AU GINGEMBRE

尾長鯛のポワレ サーベルいんげん アンチョビと花紫蘇を添えたナスのフォンダン

マイルドなジンジャーソース

LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET RÔTI, FEUILLE CROUSTILLANTE DE BOUDIN DE CANARD
PÊCHE MI-SÉCHÉE/LAQUÉE, POTIRON, COQUE D'OIGNON ACIDULÉE
JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ

シャラン鴨のロティ クリスピーに焼いた鴨のブーダン

セミドライにした桃 かぼちゃと甘酸っぱいオニオン

スパイスを効かせたジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

L'ABRICOT ET LA LAVANDE

アプリコットのジュレとヌガーグラッセ

ラヴェンダーのソルベ

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。

2020.07.17

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥23,000

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 LA FRAÎCHEUR DE LA TOMATE

FARCIE DE CHAIR DE CRABE KEGANI, EAU DE TOMATE GÉLIFIÉE
CHUTNEY ET VELOUTÉ DE COURGETTE AU CITRON CONFIT
GLACE AU BASILIC

フルーツマト 北海道産毛蟹のファルシィ
オー・ド・トマトのジュレ ズッキーニのチャツネとブルーテ
バジルのアイスクリーム

CLIN D’ŒIL AU SUD DE LA FRANCE AVEC UN POISSON DE ROCHE BIEN D’ICI

OKOZÉ, FARCI/POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABaisse puis voilé de fines lamelles d’ORMEAUX
KURUMAEBI JUSTE CUITE, FENOUIL CROQUANT, FEUILLE DE MAY QUEEN AU SAFRAN, POUSSÉS D’ANIS
“ブイヤベース” あわびを纏ったオコゼのファルシィと活車エビのソテー
サフラン風味のポテトロール フヌイユのサラダとアニスクレス

LE CHEVREUIL « D’ÉTÉ » DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE DE TIMUT, LA CUISSE TRAITÉE COMME UNE SAUCISSE AU SANG
MOUSSELINE DE POTIRON AU KALAMANSI, « FLEUR » DE COURGE D’ÉTÉ, PULPE D’AUBERGINE, RHUBARBE À LA CARDAMOME
SAUCE AUX BAIES DE CASSIS

鳥取県産夏鹿のロティ ネパール産ティムットペパーの香り もも肉のソーセージ
花に見立てた赤皮栗カボチャ 茄子のピュルプ カルダモン風味のリュバープ
カシスソース

LA LAVANDE ET LE NOUGAT

ラヴェンダーとヌガー

LA PÊCHE ET LA VERVEINE EN COCKTAIL GLACÉ

MADELEINE « MINUTE » AU MIEL

白桃のコンポートとヴェルヴェンヌのエスプーマ
フレーズのクーリ
焼きたてのマドレーヌ

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。