

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥23,000
(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’OEIL 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 ネパール産ティムツトペパーの香り もも肉のソーセージ
花に見立てた赤皮栗カボチャ 茄子のピュールプ カルダモン風味のリュバーブ
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。