

## MENU DÉJEUNER ¥11,000

### AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### L'ÉPEAUTRE

EN RISOTTO CRÉMEUX, CUBES DE FOIE GRAS LAQUÉS D'UNE POINTE DE BIGARADE ÉPICÉE  
LÉGUMES D'AUTOMNE «ACIDULÉS/CROQUANTS»  
EMULSION D'UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS  
クリーミーなスペルト小麦のリゾット フォワグラのロティ  
秋野菜 シャンピニヨンのエマルジョン

### LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, «MARMELADE» D'AUBERGINE, JAMBON DE KINTOA, HERBES FRAÎCHES  
MAY QUEEN SAUTÉE, VELOUTÉ DE LAITUE À LA MUSCADE  
JUS À LA SAUGE  
イベリコ豚のロティ  
茄子のマルムラード キントアハム フレッシュハーブ  
メイクイーンのステー ナツメグ香るサラダ菜のヴルーテ  
セージを加えたジュ

### PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA POIRE, LE CASSIS ET LE MIEL

梨のコンポートとエスプーマ  
はちみつのアイスクリーム

### 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

### LA LANGOUSTINE

ENROBÉE D'UNE FINE MOUSSE, GELÉE DE POMME À LA VERVEINE, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU  
POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE, MOUSSELINE DE HARICOTS BLANCS  
サラダ菜と海老のムースで巻いたラングスティーン ヴェルヴェンヌ香るリンゴのジュレ 竹炭のダンテル  
キャビア・オシエトラ アリコ・ココのムーススリーヌ

### LE KINMÉDAÏ

CONFIT À DOUCE TEMPÉRATURE, GRAINES DE SARRASIN AUX ALGUES DE ROCHES  
LAMELLES DE NAVET FARCIES, COQUILLAGES LAQUÉS  
SAUCE «VÉGÉTALE» NAVET/SAFRAN  
金目鯛のコンフィ  
岩海苔入りそば米 甘酸っぱいカブのラメルと貝類  
サフラン風味のソース

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

L'ENTRECÔTE EN TRANCHE ÉPAISSE, RAVIOLE DE LÉGUMES CROQUANTS, CALISSON DE CAROTTE  
SAUCE VIOLINE  
熊本産あか牛のサーロイン  
野菜のラヴィオール キャロットのカリソン  
ソースヴィオリーヌ

### PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LES «PICS» DU MARRON

メレンゲのピック  
マロンのパルフェグラッセ

### 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。

## CLIN D'OEIL À L'AUTOMNE ... ¥25,000

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

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす秋の特別メニューを  
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

#### «TOUT EN DOUCEUR»

LA CHÂTAIGNE, LE CÈPE ET LE FOIE GRAS  
ECUME AU THÉ EARL GREY IMPÉRIAL

栗のヴルーテ セップ茸とフォワグラ  
アールグレイ インペリアルのエキューム

### LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN RAVIOLE «NOIRE ET BLANCHE»

FONDUE DE POIREAUX, ZESTES DE CITRON, FEUILLES DE BOURRACHE  
CORNES D'ABONDANCE ET GIROLLES  
BOUILLON « IODÉE » DE CRESSON

三陸産帆立貝のラヴィオール «ノワール/ブランシュ»  
ポワローのフォンデュ シトロン香り トランペット茸とジロール茸  
潮の香るクレソンのブイヨン

### LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

LE FILET SERVI MOËLLEUX, «GRAINES» DE MAY QUEEN, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME  
LA CUISSE EN BALLOTTINE FARCIE DE HOMARD BLEU, LÉGUMES FONDANTS

SABAYON D'UNE BISQUE AU CHAMPAGNE

対馬地鶏のやわらかな胸肉とイタリア産白トリュフ ソースシュプレーム  
もも肉とオマール・ブルーのバロティーズ 野菜のフォンダン シャンパーニュとビスクのサバイヨンソース

### LA POIRE, LE MIEL ET LE CASSIS

梨のコンポートとエスプーマ  
はちみつのアイスクリーム

### LE SOUFLÉ AUX NOIX DE NAGANO

GLACE AU COGNAC « XO RÉMYMARTIN »

長野県産クルミのスフレ  
レミーマルタン XO のアイスクリーム

### 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。