

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
潮の香るクレスソンのブイヨン

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・ブルーのパロティーズ 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。