

MENU SAISON ¥23,000

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ジュレ アプリコットとカラマンシーのエマルジョン

LE HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI
COURGE SPAGHETTI, BASILIC, TRUFFE D'AUTOMNE
BOUILLON IODÉ DE CRESSON

海苔巻きに見立てたハタ
バジリックと秋トリュフ入りそうめんかぼちゃ
潮の香るクレソンのブイヨン

LE CHEVREUIL DE TOTTORI

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

鳥取県産鹿のロティ 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
花に見立てたカボチャ 茄子のピュルプ カルダモン風味のリユバープ
カシスソース

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をお選びください

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

LA DORADE D'AKASHI JUSTE MARINÉE, PUIS TRAITÉE COMME UN TARTARE, ZESTES DE CITRON VERT
COQUE DE POIS GOURMAND FARCIE D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE HARICOTS COCO

DENTELLE AUX ALGUES DE ROCHE
キャビア・オシエトラと明石産真鯛のタルタル
なめらかなアリコ・ココのクリームを詰めたスナップエンドウ 海藻バターのダンテル

LE HOMARD BLEU

RAVIOLE DE LÉGUMES FONDANTS, MOUSSELINE DE GIROLLES AU VIN JAUNE
ARTICHAUT, FEUILLES DE ROMAINE CROQUANTES
ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD

オマール・ブルー
野菜のラヴィオール ヴァンジョーヌ香るジロール茸のムースリヌ
アーティチョークとロメインレタスのクロカン オマール海老コンソメのエマルジョン

L'OKOZÉ « CLIN D'ŒIL AU SUD DE LA FRANCE »

FARCI/POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE PUIS VOILÉ DE FINES TRANCHES D'ORMEAUX
FENOUIL, 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イ
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 BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, CROUSTILLANT DE PULPE DE COURGE, BOUQUET DE LÉGUMES ET FOIE GRAS RÔTI
SAUCE TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉のボワレ かぼちゃのクルスティヤン 野菜とフォワグラのブーケ
黒トリュフソース

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をお選びください

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・シェニヨ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。

2020.09.18