

LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2020

¥46,000

POUR COMMENCER

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE, MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE
EMULSION D'UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS

FEUILLETÉ « TRUFFE BLANCHE »

ゆっくりと火を入れた鳥取天美卵 セロラブのムースリース
シャンピニヨンのエマルジョン 白トリュフを添えたフィユテ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU...

EN « FEUILLE À FEUILLE » BOUCHÉE CROUSTILLANTE DE CHÂTAIGNE
LAMELLES DE NASHI, CRÈME DE NOIX DE SAINT-JACQUES

ECUME « IODÉE » DE LAITUE

サラダ菜で包まれた三陸産帆立貝のフィユ
栗のチップスとホタテのクリーム 梨のラメル
潮の香るレタスのエキューム

LE HOMARD BLEU ET LE SARRASIN...

CRÉMEUX DE GRAINES DE SARRASIN ET BUTTERNUT

BISQUE LÉGÈRE

フランス産オマール・ブルー クリーミーなそば米とバターナッツかぼちゃのリゾット
軽やかなビスクソース

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI...

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE EN BALLOTTINE FARCIE DE FOIE GRAS
PULPE D'AUBERGINE FONDANTE, PERLES DE LÉGUMES

SAUCE SUPRÊME

対馬地鶏のやわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのバロティース

なすのフォンダンと野菜のペルル

ソースシュブレード 白トリュフ添え

« DOUCEUR »

POIRE, CANNELLE ET CAFÉ BLANC...

洋梨/シナモン/カフェ...

LE MARRON...

PARFAIT GLACÉ, PÉTALES DE MERINGUE, « NUAGE » CHOCOLAT BLANC

マロンのパルフェグラッセとメレンゲのペタル

ホワイトチョコレートのムースに白トリュフを添えて

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose
ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche
Menu servi pour l'ensemble des convives de votre table.

オリヴィエ・シェニオンが織りなす

白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください

皆様お揃いのご注文をお願いしております

Consumption Tax is included. A discretionary service charge of 12% will be added to your bill.

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。

2020.10.29