

## MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE ENROBÉE DE FINES TRANCHES DE NAVET, FLOCONS DE CHOU-FLEUR, GLACE « POMME, NAVET, CIDRE »  
BARBAJUAN, VINAIGRETTE D'UN JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING

北海道産毛蟹と蕪のマリネ カリフラワーのフレーク リンゴと蕪のアイスクリーム  
花梨風味のクルスタッセのヴィネグレット 蟹のバルバジュアンと共に

### L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

FILS DE CAROTTE, AUBERGINE FONDANTE ET COQUILLAGES

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

甘鯛のうろこ焼き 人参のフィレ 茄子のフォンダンと貝類  
キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ

### LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME EN CROÛTE LÉGÈREMENT ÉPICÉE, LA CUISSE CONFITE PUIS LAQUÉE, CALISSON « BOUDIN, BUTTERNUT »  
GRAINES DE SARRASIN AUX CORNES D'ABONDANCE

JUS SIMPLE

ピジョンロワイヤル エピスのクルート もも肉のコンフィ ピジョンのブーダン  
そば米とトランペット茸のソテー  
シンプルなジュ

### 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 ET LA TRUITE DU MONT-HAKKAI

CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE, CONDIMENTS « SARRASIN/CONCOMBRE »

キャビア・オンセトラ そば粉のガレットで巻いた八海山サーモン  
きゅうりのムースとコンディマン

### LE FOIE GRAS DE CANARD

LAQUÉ D'UNE POINTE DE BIGARADE, RISOTTO CARNAROLI CRÈMEUX, LÉGUMES « ACIDULÉS/CROQUANTS »  
EMULSION D'UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS

鴨フォワグラのロティ

クリーミーなカルナローリ米のリゾット

シャンピニヨンのエマルジョン

### LE HOMARD BLEU

RAVIOLE « VÉGÉTALE », GNOCCHI DE PATATE DOUCE

SAUCE CIVET

フランス産オマール・ブルー ちりめんキャベツに包まれた野菜のラビオール さつまいものニョッキ  
オマールの殻からとったソースシヴェ

### LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, "FEUILLE VERTE" FARCIE/BRAISÉE  
« FLEUR » DE CAROTTE, VELOUTÉ ONCTUEUX DE LAITUE À LA MUSCADE

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛のココット焼き プレゼしたリー・ド・ヴォーとポワローのファルシイ  
花に見立てたキャロット ナツメグ香るサラダ菜のヴェルデー  
マジョラム風味のジュ

### 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

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。

# 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