

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES

« AKAGAI/MIRUGAI/HOKKIGAI », ÉMINCÉS PUIS LIÉS D'UNE SAUCE SAFRAN, FEUILLES DE BOURRACHE
ÉCUME « IODÉE » AU CRESSON
サフランソースを絡めた温かな貝類 « 赤貝/みる貝/ほっき貝 »
潮の香るクレソンのエキューム

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME EN CROÛTE LÉGÈREMENT ÉPICÉE
LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE, « 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

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DE LA POMME...

リンゴのヴァリエーション
青リンゴとタタンのソルベ

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

LE CRABE « KÉGANI »

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

LE BAR « HIRA SUZUKI »

CUIT SUR UNE DENTELLE DE PAIN CROUSTILLANTE AU POIVRE DE TIMUT
ENDIVE FONDANTE AUX AGRUMES, MOUSSELINÉ DE TOPINAMBOURS RELEVÉE D'UNE POINTE DE VIEUX XÉRÈS
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES
パンのクルートをまとった平スズキのポワレ ティムットペパーの香り
柑橘を添えたアンディーブのフォンダン トピナンプールのピューレ
カラメリゼした魚のジュ

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI EN COCOTTE AU POIVRE NOIR FERMENTÉ DU SRI LANKA, CALISSON BETTERAVE/CÉLERI
L'ÉPAULE BRAISÉE AU FOIE GRAS, PUIS ENROBÉE D'UNE PÂTE DE CHÂTAIGNE
SAUCE POIVRADE
蝦夷鹿のロティ 赤ビーツとセロリラブのカリソン
ブレゼしたエポールとフォワグラを詰めた栗のパート
ソースポワブラード

PRÉ DESSERT
プレ デセール

LE CHOCOLAT

EN FINES FEUILLES CROQUANTES FARCIES « NOISETTE/PISTACHE »
ECUME DE COGNAC « XO RÉMY MARTIN »
ピスターシュとワゼットのやわらかなクリームとアイスクリーム
レミーマルタン XO のエキューム

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。

“LÉGER” CLIN D’OEIL À LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM...2020
¥28,000

**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・シェニヨンが織りなす
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
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

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 セロリラブのムースリーヌ
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

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
ソースシュプレーム 白トリュフ添え

AUTOUR DE LA POMME

リンゴのヴァリエーション

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

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。