

**LÉGER CLIN D'OEIL À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2021...**  
**¥28,000**

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON  
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM  
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黒トリュフの特別メニューを  
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**  
**L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...**  
**LE JAUNE EN RAVIOLE JUSTE POCHÉ, CRÉMEUX « ÉPINARD, RICOTTA CITRON »**  
**ROQUETTE, JAMBON DE KINTOA**  
**ÉCUME DE CHAMPIGNONS**

鳥取天美卵とほうれん草/リコッタチーズのラビオル  
ルッコラとジャンボンキントア シャンピニヨンのエキューム

**LA CREVETTE KURUMAEBI...**  
**MOUSSELINE ET FLOCONS DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFE NOIRE**  
**CÔNE DE NAVET ROUGE FARCI, COULIS DE TRUFFE NOIRE**  
**VINAIGRETTE D'UN JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING**

車エビと黒トリュフのサラダ  
カリフラワーズのムースリーヌとフレーク 紅芯大根のコレネ  
クルスタッセのヴィネグレット

**LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO...**  
**« PRESQUE » ROSSINI, EN « FEUILLE À FEUILLE » LÉGÈREMENT GRILLÉ, SAUCE TRUFFE**  
**ECHALOTES ACIDULÉES, BOUQUET DE LÉGUMES CRUS, GNOCCHI DE BULBE DE LYS**  
**CONSOMMÉ BRÛLANT AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR**

熊本産あか牛フィレ肉のグリユ “ロッシーニ” トリュフのソース  
甘酸っぱいエシャロット 野菜のヴェーケ ゆり根のニョッキ  
フォアグラをポッシェしたコンソメ・ブッフ マダガスカル産黒胡椒を効かせて

**MERINGUE « RENVERSÉE » EXOTIQUE/TRUFFE NOIRE**  
**SORBET MANGUE**

メレンゲとエキゾチックフルーツ

**« À CASSER »... LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFLÉ**  
**FARCIE D'UNE MOUSSE À LA VANILLE DE TAHAA, COEUR GLACÉ CHOCOLAT BLANC/TRUFFE**  
**RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE**

シュクルに詰めたタヒチ産バニラと黒トリュフのアイスクリーム

**CHARIOT DE FRIANDISES**

フリヤンディーズのワゴン

**CAFÉ**

カフェ

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。

# LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2021... ¥45,000

## POUR COMMENCER

### L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...

LE JAUNE EN RAVIOLE JUSTE POCHÉ, CRÉMEUX « ÉPINARD, RICOTTA CITRON »  
ROQUETTE, JAMBON DE KINTOA  
ÉCUME DE CHAMPIGNONS

鳥取天美卵とほうれん草/リコッタチーズのラビオール  
ルッコラとジャンボンキントア シャンピニョンのエキューム

### LA CREVETTE KURUMAEBI...

ENROBÉE DE FINES FEUILLES D'ENDIVE, COULIS DE TRUFFE NOIRE  
SAUCE AU VIN JAUNE

アンディーブで巻いた車エビ 黒トリュフのクーリ  
ヴァンジョーヌ風味のソースクルスタッセ

### L'AMADAÏ...

RECOUVERT DE PÉTALES NOIRS ET BLANCS PUIS CUIT À VAPEUR DOUCE  
MIJOTÉ D'ARTICHAUT, CÉLERI, POIREAUX ET TRUFFE, RELEVÉ D'UN ZESTE DE CITRON  
LES ÉCAILLES SERVIES CROUSTILLANTES  
RÉDUCTION D'UN BOUILLON DE « SANTÉ »

甘鯛のヴァプール 黒トリュフとセロリラブのペタル  
野菜のミジョテ レモンの香り うろこのクルスティヤン  
ポワローのブイヨン

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON  
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM  
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黒トリュフの特別メニューを  
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ております。

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO...

« PRESQUE » ROSSINI, EN « FEUILLE À FEUILLE » LÉGÈREMENT GRILLÉ, SAUCE  
TRUFFE

ECHALOTES ACIDULÉES, BOUQUET DE LÉGUMES CRUS, GNOCCHI DE BULBE DE LYS  
CONSOMMÉ BRÛLANT AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

熊本産あか牛フィレ肉のグリエ “ロッシーニ” トリュフのソース  
甘酸っぱいエシャロット 野菜のヴァーケ ゆり根のニョッキ  
フォアグラをポッシェしたコンソメ・ブッフ マダガスカル産黒胡椒を効かせて

### MERINGUE « RENVERSÉE » EXOTIQUE/TRUFFE NOIRE

SORBET MANGUE

メレンゲとエキゾチックフルーツ

### LE SOUFFLÉ « VANILLE/TRUFFE NOIRE »

PARFAIT GLACÉ

バニラと黒トリュフのスフレ 小さなパルフェグラスを添えて

### 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。