

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 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。