

## MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, MOUSSELINE ET FLOCONS DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFE NOIRE  
CÔNE DE NAVET ROUGE FARCI D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE LANGOUSTINE  
VINAIGRETTE D'UN JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING

オマール・ブルー

カリフラワーのムースリーヌとフレーク 紅芯大根のゴルネ ラングスティーヌのクリーム  
オマール海老のヴィネグレット

### LE BAR « HIRA SUZUKI »

MON IMAGE D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE NOIRE, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS  
PÉTALES ET GNOCCHI DE BULBE DE LYS

ÉMULSION « IODÉE » AU CRESSON

海苔巻きに見立てた平スズキと黒トリュフ 野菜のフィル ゆり根のニョッキ  
潮の香るクレソンのエマルジョン

### LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE NOIR FERMENTÉ DU SRI LANKA  
L'ÉPAULE BRAISÉE AU FOIE GRAS ENROBÉE D'UNE FEUILLE DE PÂTE À LA CHÂTAIGNE  
CALISSON « BETTERAVE/CÉLERI »

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のロティ

ブレゼしたエポールとフォワグラを詰めた栗のパート 赤ビーツとセロリラブのカリソン  
ソースボワブラード

### 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 CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, ÉMULSION CRÉMEUSE D'UN CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS  
GELÉE DE CHAMPAGNE, CONDIMENTS, COULIS DE LAITUE  
DENTELLE AUX ZESTES DE CITRON

北海道産毛蟹とキャビア・オシエトラ クルスタッセコンソメのムース  
シャンパーニュのジュレ レタスのクーリ レモンゼストのダンテル

### LES COQUILLAGES « AKAGAI/MIRUGAI/HOKKIGAI »

ÉMINCÉS PUIS LIÉS D'UNE SAUCE « IVOIRE », FEUILLES DE BOURRACHE  
BOUILLON D'OURSIN

ソースを絡めた温かな貝類 «赤貝/みる貝/ほつき貝» ポリジの花  
生雲丹のブイヨンソース

### LE KUÉ DE NAGASAKI

CUIT SUR UNE FINE FEUILLE DE PAIN CROUSTILLANTE AU POIVRE DE TIMUT  
RAVIOLE « VÉGÉTALE » AUX AGRUMES, MOUSSELINE DE NAVET AU CURCUMA  
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT

クエのクルスティアン ティムットペパーの香り

柑橘を添えた野菜のラビオル ターメリック風味の蕪のムースリーヌ  
カラメリゼした魚のジュ/シトロコンフィ

### LE CANARD DE CHALLANS

LE FILET CUIT EN COCOTTE, PRESSÉ DE CHOU VERT ET CUISSE CONFITE  
COURONNE DE POMME, POINTE DE CARDAMOME VERTE, NOIX DE NAGANO, AIRELLES  
SAUCE ROUENNAISE

シャラン鴨のココット焼き ちりめんキャベツのプレッセともも肉のコンフィ

リンゴのクーロンヌ 長野産クルミ クランベリー

ルーアン風ソース

### 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 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

アンディープで巻いた車エビ 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。