

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE HOMARD BLEU

EN FINE AIGUILLETTE, PRESSÉ DE BROCOLI, URUI ET TSUBOMINA

ASPERGE BLANCHE AUX FLEURS DE SHISO

JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE

オマール・ブルー ブロッコリーのプレッセ うるいと蓄菜

ホワイトアスパラガス 花紫蘇添え

ヴァンジョージュ香るオマールのジュ

« CLIN D'OEIL À LA TRADITION » AVEC LE VEAU DE BRETAGNE

LA POITRINE DE VEAU TRAITÉE COMME UNE BLANQUETTE, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE, LÉGUMES CROQUANTS

RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRUFFÉ CUIT EN COCOTTE

ブルターニュ産仔牛のブランケット

魚沼産こしひかり“雪椿” 黒トリュフ入りライスを添えて

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE CHOCOLAT ET LA MENTHE

ミント風味のクレームとガナッシュ カカオ豆のクルスティアン

爽やかなミントとショコラのソルベ

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

LES COQUILLAGES

AKAGAI, SHIROMIRUGAI ET HOKKIGAI ÉMINCÉS FINEMENT

CRÈME ONCTUEUSE AGRÉMENTÉE D'UNE POINTE DE CURRY

GELÉE « IODÉE » LÉGÈREMENT VINAIGRÉE

ÉCUME DE CRESSON

潮の香るジュレに包まれた3種類の貝 なめらかなクリーム カレーのアクセント

クレソンのエキューム

LE KUÉ DE NAGASAKI

CUIT VAPEUR, ÉCAILLES VÉGÉTALES PARFUMÉES AUX GRAINES D'ANIS VERT

FILS DE MAY QUEEN AUX HERBES FRAÎCHES

EMULSION « CRÉCY »

長崎産クエのヴァプール 鱗に見立てた野菜 アニス風味

メイクイーンのフィルとフレッシュハーブ

ソースクレシー

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE, BOUDIN « ROYAL » LÉGÈREMENT ÉPICÉ

FONDUE D'AUBERGINE, POMME ET CHORIZO DE LA VALLÉE DES ALDUDES, VELOUTÉ DE LAITUE

JUS À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ ブーダンノワール

茄子のフォンデュ リンゴとチョリソー サラダ菜のヴルーテ

セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DE LA FRAISE

イチゴのヴァリエーション

ソルベ シトロンタン

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。