

LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS 2021... (ランチのみ) ¥25,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D’UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
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春の特別メニューを
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。

POUR COMMENCER...

COCKTAIL GLACÉ DE BETTERAVE ROUGE

VELOUTÉ D’OIGNONS NOUVEAUX, POINTE D’HUILE D’OLIVE 100% ARBEQUINA
GELÉE « IODÉE », COQUILLAGES, DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU

新玉ねぎのブルーテと赤ビーツのアイスクリーム
貝類と潮の香りのジュレ 竹炭のダンテル

LE HOMARD BLEU

ASPERGE BLANCHE « MERINGUE VIOLINE », CAROTTE CROQUANTE, RAVIOLE « ZEBRA »
EMULSION D’UN CONSOMMÉ DE HOMARD

オマール・ブルー
赤ワインのメレンゲとホワイトアスパラガス キャロットのクロッカシ ラビオール「ゼブラ」
オマール海老コンソメのエマルジョン

LA POULETTE « TSUSHIMA JIDORI » DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE EN BALLOTINE FARCIE DE FOIE GRAS
GROSSE ASPERGE VERTE « PRESQUE BLANCHE » AU VIN JAUNE

POIS GOURMAND, ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES

JUS “MARBRÉ”

対馬地鶏のやわらかな胸肉 もも肉とフォワグラのパロティーフ
グリーンアスパラガスとヴァンジョーフ香るベシヤメルソース
グラッセしたプティポワ エシヤロットのキャラメリゼ
ジュ“マルブレ”

AUTOUR DES FLEURS DE CERISIERS...

RHUBARBE, AIRELLES, ALOE VERA, SORBET SAKURA

桜とチェリーの彩り

LE SOUFFLÉ

« ROSE DE WAKAYAMA ET FRAMBOISE »

PÉTALES DE ROSE CONFITS, GELÉE LITCHI, SORBET FRAMBOISE

和歌山県産バラのスフレ
ライチのジュレ/フランボワーズのシャーベット

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。