

MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

ENROBÉE DE FINES LAMELLES DE COURGETTE, FONDANT D'ARTICHAUT ET POIVRON ROUGE
POINTE D'UNE SAUCE « CONCOMBRE, SHISO, CURRY »
COULIS DE TOMATES FRAÎCHES « CUISINÉ »
ズッキーニを巻いたラングステイヌ
赤パプリカとアーティチョークのフォンダン
トマトのクーリ

LE HATA

ENROBÉ D'ALGUES DE ROCHE PUIS CONFIT À L'HUILE D'OLIVE
FILS DE LÉGUMES CROQUANTS, COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » LAQUÉS
BOUILLON D'OURSIN
オリーブオイルと海藻でゆっくりと火を入れたハタ
野菜のクロッカと貝類の取り合わせ
生雲丹のブイヨン

L'AGNEAU DE LOZÈRE

LE CARRÉ EN CROÛTE DE ROMARIN, CROUSTILLANT D'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS
PETITE AUBERGINE « BONSAÏ » PARFUMÉE À L'ANIS
JUS À LA FLEUR DE THYM CITRON
ロゼール産仔羊のロティ ローズマリーのクルート ブレゼしたエポールのクルスティヤン
盆栽に見立てた茄子 アニス風味
シトロン・タイム香るジュ

SÉLECTION 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 CAVIAR OSCIÈTRE ET L'ASPERGE VERTE

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE MARINÉE, MOUSSELINÉ LÉGÈRE AU CITRON NOIR D'IRAN
キャビア・オシエトラ
グリーンアスパラガスとホタテ貝のマリネ 卵のムーススリーヌ イラン産シトロン・ノワール

LE HOMARD BLEU ET LE RIZ « YUKI-TSUBAKI »

AGRÉMENTÉ DE QUINOA ET DE « PÉPITES » DE LÉGUMES, RÂPÉE DE TRUFFE D'ÉTÉ
EMULSION D'UN CONSOMMÉ DE HOMARD AU VIN JAUNE
オマール・ブルー
雪椿米とキノアのリゾット サマートリュフ添え
ヴァンジョーヌ香るオマール海老のエマルジョン

L'AMADAÏ

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, CÔNE DE NAVET ROUGE ACIDULÉ
SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE
甘鯛のうろこ焼き 甘酸っぱいオニオンと紅芯大根
クリーミーなジンジャーソース

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET LÉGÈREMENT GRILLÉ, CAROTTE FONDANTE À L'AIL NOIR DE KYOTO
JUS « RICHE » AUX FINES HERBES
熊本産あか牛フィレ肉のグリエ
にんじんのフォンダンと京丹後フルーツガーリック
フレッシュハーブ入りのジュ

SÉLECTION 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。

LÉGER "CLIN D'OEIL" AU PRINTEMPS 2021... ¥39,000

**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・シェニオンが織りなす季節の特別メニューを
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...

LA DORADE D'AKASHI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉE PUIS TRAITÉE COMME UN TARTARE, ZESTES DE CITRON VERT
COQUE DE POIS GOURMAND FARCIE D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE FENOUIL
DENTELLE CROUSTILLANTE

キャビア・オシエトラと明石産真鯛のタルタル
なめらかなフヌイユのクリームを詰めたスナップエンドウ 海藻バターのだんテル

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE NAGASAKI

CUIT DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
CRÉMEUX DE BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE, BOUILLON D'OURSIN
長崎県産黒鮑のバターポッシュェ 花紫蘇添え 岩海苔入りブルグールのリゾット
生雲丹のブイヨンソース

LE HOMARD BLEU ET L'ASPERGE BLANCHE

LAQUÉ D'UN JUS DE CRUSTACÉS, RAVIOLE « ZEBRA »
SAUCE CORALLINE

クルスタッセのジュをラケしたオマール・ブルー
フランス産ホワイトアスパラガス ラビオル«ゼブラ»
コラリーヌソース

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE FILET RÔTI AUX AROMATIQUES, LA CUISSE TRAITÉE COMME UN GROS BARBAJUAN
FRICASSÉE DE PETITS POIS, MORILLES AU VIN JAUNE
JUS AU THYM

フランス産ピジョンロワイヤルのロティ もも肉のバルバジュアン
プティ・ポワと生ハムのフリカッセ ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸
タイム入りのジュ

LE « TEXTURÉ » AUX FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックなフルーツとクレーム
ココナッツとほんのりエピスの香るソルベ

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。