

**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。

# 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。