

LÉGER “CLIN D’OEIL” AU PRINTEMPS 2021... (LUNCH) ¥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 SOUFLÉ

« 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... (DINNER) ¥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 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 BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET LÉGÈREMENT GRILLÉ
CAROTTE FONDANTE À L'AIL NOIR DE KYOTO, MORILLES AU VIN JAUNE
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 ヴァンジョーヌ香るモリーユ茸
フレッシュハーブ入りのジュ

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。