

## MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LA DORADE SAUVAGE D'AKASHI

MARINÉE, PUIS ASSAISONNÉE D'UNE HUILE D'OLIVE 100% ARBEQUINA, RÂPÉE DE CITRON VERT  
FINES LAMELLES DE POMME DE TERRE LÉGÈREMENT FUMÉES, CRÈME VICHYSOISE

ÉCUME DE CRESSON

明石産真鯛のタルタル  
軽く燻製したポテトのラメルとヴィシソワーズ  
クレソンのエキューム

### LE PIGEONNEAU ROYAL

EN CROÛTE DE « THÉ VERT DE MADAME MATSUDA, NOIX ET THYM », LA CUISSE CONFITE  
AUBERGINE « BONSAÏ » FONDUE DE CHOU ROUGE, « YATSUHASHI » DE BOUDIN

SAUCE AUX CERISES

フランス産 ピジョンロワイヤルの胸肉 抹茶とくるみのクルート もも肉のコンフィ  
盆栽に見立てた茄子 赤キャベツのフォンデュ ピジョンのブーダン  
ソーススリーズ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### AUTOUR DE LA ROSE DE WAKAYAMA DE MONSIEUR DOÏ

FRAMBOISE ET LITCHI

和歌山県産バラの彩り  
ライチのジュレ/フランボワーズのソルベ

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

### JARDIN « MARIN »

COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI », GELÉE IODÉE  
PERLES DE CONCOMBRE, FEUILLES D'HUÎTRE  
MOUSSELINE LÉGÈRE AU CITRON AGRÉMENTÉE D'UNE POINTE DE CURRY

“海の庭園” 貝類のマリネ  
きゅうりのコンディマンとオイスターリーフ レモンのムースリーヌ カレーのアクセント

### L'AMADAÏ AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

NAGE DE LÉGUMES, ARTICHAUT POIVRADE, BONBON DE LAITUE, FEUILLES DE TAGÈTE

甘鯛のうろこ焼き 野菜のナージュ  
アーティチョークとサラダ菜のボンボン マリーゴールドの葉を添えて

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

L'ENTRECÔTE RÔTIE, POMME SOUFFLÉE  
ASPERGE VERTE, GIROLLES, TOMATE CONFITE ET TRUFFE D'ÉTÉ  
SAUCE VIOLINE

熊本産あか牛のサーロイン  
グリーンアスパラガス ジロル茸 トマトコンフィとサマートリュフ ポムスフレ  
ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LE TEMPS DES CERISES...

SORBET CITRON/THYM

チェリー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。

2021.05.21

**MENU « 100% VERT ET MER » (ランチのみ) ¥27,000**

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE  
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON  
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニオンが織りなす初夏の特別メニューを  
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。  
皆さまお揃いのご注文をお願いいたします。

**POUR COMMENCER**

**LE MAÏS...**

**EN VELOUTÉ GLACÉ, LANGUES D'OURSIN, GELÉE DE CRUSTACÉS  
PAIN CROUSTILLANT AU CAVIAR OSCIÈTRE**

冷たいとうもろこしのブルーテ 生うにとクリスタッセのコンソメジュレ  
キャビア・オシエトラ

**JARDIN DE LÉGUMES CRUS, CUITS, GRILLÉS, CROQUANTS...**

**PETITE TOMATE FARCIE, CITRON CONFIT, CITRON NOIR D'IRAN  
COULIS DE TOMATE FRAÎCHE "CUISINÉ"**

夏の始まりを告げる小さな菜園  
プチトマトのファルシイ イラン産シトロン・ノワール  
トマトのクーリ

**L'ORMEAU NOIR SAUVAGE**

**CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE, PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO  
LÉGUMES FONDANTS, ANGUILE FUMÉE ET FEUILLES DE SANSHO, BARBAJUAN  
SABAYON « MARBRÉ » AU FOIE D'ORMEAU**

黒鮑のバターポッシュ 花紫蘇添え  
燻製うなぎと野菜のフォンダン 山椒の香り  
鮑の肝とサバイオンソースのマーブル仕立て バルバジュアンと共に

**LE HOMARD BLEU**

**CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE AUX GIROLLES, ASPERGE VERTE AU SAFRAN  
JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE**

オマール・ブルー  
クリーミーなスペルト小麦とジロル茸 サフラン風味のグリーンアスパラガス  
オマール海老のジュ ヴァンジョーヌの香り

**"NAGE" DE LÉGUMES AU GÉNÉPI**

**SORBET PASSION/CITRONNELLE, COLOCASIA GIGANTEA, ALGUES TERRESTRES**

野菜のナージュ ジェネピーを効かせて  
パッションソルベ シトロネル ハスイモ

**AUTOUR DE LA FLEUR DE COURGETTE**

**FARCIE D'UNE MOUSSE DE FROMAGE BLANC, TOMATE VERTE CONFITE, SORBET CITRON VERT DU MEXIQUE...**

花ズッキーニ フロマーージュ・ブランのファルシイ/青トマトコンフィ/メキシカンライムのソルベ

**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。