

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ております。

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。

AU FIL DU TEMPS... (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・シエ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 海藻バターのダンテル

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

NAGE DE LÉGUMES, BONBON DE LAITUE FARCI "COURGETTE, CITRON CONFIT", FEUILLES DE TAGÈTE

オマール・ブルー 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 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

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

LE SOUFFLÉ AUX FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツのスフレ

ほんのりエピスの香るソルベとパッションのジュレ

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。