

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ィース
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 プ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セールを

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, MOUSSELINE 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

雪椿米とキヌアのリゾット 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セールを

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。

2021.04.23

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・シェニヨ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
鮑の肝とサバイヨ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。