

MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, RAVIOLE DE NAVET ROUGE, BAVAROISE ONCTUEUSE DE NAVET AU CITRON VERT
CRÈME GLACÉE DE NAVET AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE
ECUME DES FANES À LA VERVEINE
北海道産毛蟹と紅芯大根のラヴィオール 蕪のパヴァロアとアイスクリーム
ヴェルヴェンヌのエキューム

L'ONAGADAÏ

JUSTE POÊLÉ, POINTE DE FENOUIL, CITRON CONFIT ET MARJOLAINE, FLEUR DE COURGETTE FARCIE
JUS « RICHE » D'ARÊTES CARAMELISÉES, « GIROLLES, TOMATES, HERBES FRAÎCHES, HUILE D'OLIVE 100% ARBEQUINA »
尾長鯛のポワレ フヌイユのムースリーヌ 花ズッキーニのファルシイ
オリーブオイルでマリネしたジロール茸/トマトとカラメリゼした魚のジュ

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE ROUGE DE PENJA, « BOUDIN » DE CHEVREUIL AUX ÉPICES
BETTERAVE AU VIEUX XÉRÈS ET HUILE D'ARGAN, MARMELADE DE CHOU ROUGE, ÉCHALOTE « BONSAÏ »
SAUCE AUX CASSIS
鳥取県産夏鹿のロティ ポワブル・ペンジャの香り もも肉のソーセージ
赤キャベツのマルムラード 盆栽に見立てたエシヤロット
カシスソース

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ザート

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 HOMARD BLEU

« MIJOTÉ GLACÉ » DE LÉGUMES D'ÉTÉ, FEUILLES DE TAGÈTE
EMULSION PASSION/BERGAMOTE À L'HUILE D'OLIVE MATURÉE
UN TOUR DE MOULIN DE BAIE DE LA PASSION D' ÉTHIOPIE
フランス産オマール・ブルー 夏野菜のミジョテ マリーゴールドの葉を添えて
パッションフルーツのエマルジョンとポワブル・パッション

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

BONBON VERT EN FEUILLE À FEUILLE « POIREAUX/OURSINS »
MOUSSELINE DE MAY QUEEN SAFRANÉE
SAUCE AU CHAMPAGNE
サラダ菜に包んだ三陸産ホタテ貝と生雲丹のクリーム キャビア・オシエトラ
サフラン風味のポテトムースリーヌ ソースシャンパーニュ

CLIN D'OEIL AU SUD DE LA FRANCE AVEC L'OKOZÉ

FARCI PUIS POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE
VOILE DE FINES FEUILLES DE SEICHE, PIMENT D'ESPELETTE, FENOUIL CRU ET FEUILLES D'ANIS
“ブイヤベース” イカを纏ったオコゼ
フヌイユのサラダとアニスクレス

LE CANARD DE CHALLANS

RÔTI EN COCOTTE, LA CUISSE CONFITE PUIS LAQUÉE, BOUCHON « BUTTERNUT, RHUBARBE, TRUFFE »
SAUCE INFUSÉE AUX GRAINES DE CARDAMOME VERTE
シャラン鴨のロティ もも肉のコンフィ
バターナッツかぼちゃとルバーブのプッシュン トリュフ添え カルダモンを効かせたジュ

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ザート

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ
カフェ

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 CONVIVÉS 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 海藻バターのダンテル

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE BOSYU

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE PUIS LÉGÈREMENT GRILLÉ
MINI AUBERGINE FONDANTE AUX LANGUES D'OURSIN, FLEURS DE SHISO
BOULGOUR AUX ALGUES DE ROCHE
BOUILLON D'OURSIN

軽くグリエした房州黒鮑 小茄子のフォンダンと生雲丹 花紫蘇添え
岩海苔入りブルグール 生雲丹のブイヨンソース

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 BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT
JARDIN "ASPERGES/GIROLLES", POMME SOUFLÉE
JUS « RICHE » À LA TRUFFE NOIRE

熊本産あか牛フィレ肉
アスパラガスとジロール茸の菜園仕立て ポムスフレ
トリュフ入りのジュ

LE NOUGAT GLACÉ, LA LAVANDE ET LA MAUVE

COULIS D'ABRICOT

ヌガーグラッセ ラヴェンダーとマロウブルーのソルベ

SOUPE « GOURMANDE » DE PÊCHE, POINTE DE VERVEINE

濃厚な桃のスープ ヴェルヴェンヌのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

LE CHEF VOUS PROPOSE...

« SI VOUS DÉSIREZ MANGER DIFFÉREMMENT SUIVANT VOS ENVIES ET VOTRE APPÉTIT, TOUS LES PLATS DE NOS MENUS SONT DISPONIBLES À LA CARTE »

シェフ オリヴィエ・シェニオンよりの提案...
今日の気分や食欲に合わせて、すべての料理メニューからお好きなものをアラカルトでお選びいただけます。

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。