

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ (LUNCH) ¥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・シエニョンが織りなす夏の特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたします。

**POUR COMMENCER
LA FRAÎCHEUR DES LÉGUMES D’ÉTÉ ET LE HOMARD BLEU
EN VELOUTÉ GLACÉ, GELÉE D’UN CONSOMMÉ, CRÈME GLACÉE AU BASILIC**

フランス産オマール・ブルー
夏野菜のブルーテ コンソメジュレと野菜のクロッカ
バジルのアイスクリーム

**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
岩海苔入りブルグルール 生雲丹のブイヨンソース

**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ャロット
カシスソース

**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

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 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
岩海苔入りブルゲール 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 SOUFFLÉE
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。