

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI ET LA CREVETTE KURUMAEBI

SERVI MOLLET LAQUÉ D'UN VELOUTÉ « SHISO/ÉPINARD »

MIJOTÉ DE LÉGUMES, GIROLLES ET TRUFFES

ÉMULSION D'UN BOUILLON DE CHAMPIGNONS

鳥取県産半熟“天美卵” 紫蘇とほうれん草のブルーテ

野菜のミジョテ 車海老とジロル茸 トリュフを添えて

エミュルシヨネしたシャンピニオンのブイヨン

LE COCHON IBÉRIQUE

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, RELEVÉE DE POIVRE BLANC DE MUNTOC

PRESSÉ DE BOULGOUR AU CHORIZO BASQUE DE MONSIEUR OTEIZA, MANGE-TOUT FARCI

POMME DE TERRE « INKA » FONDANTE, GAUFRETTE « VIOLETTE »

JUS À LA SAUGE

イベリコ豚のロティ

ブルグールとチョリソーのプレスセ スナップエンドウのファルシイ

インカのみぎめのフォンダンとシャドークイーンのゴーフレット

セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツの一皿

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

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

LE HATA

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE D'ÉTÉ, POINTE DE FENOUIL, CITRON CONFIT ET FEUILLES D'ANIS

JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS

SAUCE « FENOUIL, CRESSON, PASTIS »

海苔巻きに見立てたハタ

フヌイユのムースリーヌとシトロンコンフィ 野菜のクロッカシ パスティス香るクレソンのソース

LE CANARD DE CHALLANS

RÔTI EN COCOTTE, LA CUISSE CONFITE PUIS LAQUÉE

BOUCHON « BUTTERNUT, RHUBARBE »

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ブッシュン カルダモンを効かせたジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

NOUGAT GLACÉ

« ABRICOT, LAVANDE ET MAUVE »

ヌガーグラッセ ラヴェンダーとマロウブルーのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

L'OSIER

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。

“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 ラベ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。