

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ッセ 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ョン 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。

CLIN D'OEIL À L'AUTOMNE ... (LUNCH) ¥28,000

**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・シェニオンが織りなす秋の特別メニューを
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 SAINT JACQUES DE SANRIKU, LA CHÂTAIGNE ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

BONBON DE SAINT JACQUES, VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, NASHI
ECUME À LA CARDAMOME VERTE, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE
三陸産帆立貝のボンボンと栗のグルーテ 梨のフィユ イタリア産白トリュフ
カルダモン香るエキュームを添えて

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE ROYALE DE CRUSTACÉS, PÉTALES DE NAVET LÉGÈREMENT ACIDULÉS
COULIS DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE, VINAIGRETTE D'UN JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE COING

北海道産毛蟹 クルスタッセのロワイヤル マリネした蕪のペタル 葉のクーリィ
花梨のヴィネグレット

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, « JARDIN » DE LÉGUMES D'AUTOMNE

SAUCE « VIOLINE »

熊本産あか牛フィレ肉

秋の菜園仕立て

ソースヴィオリーヌ

RAFRAÎCHISSANT...

« POIRE, CASSIS ET VIOLETTA »

梨のコンポート カシスとヴィオレッタのソルベ

LE CHAMPIGNON GLACÉ « MARRON/RHUM »

MOUSSE DE THÉ VERT, SORBET CHOCOLAT XINGU, GLACE WHISKY HIBIKI

“シャンピニオン”

ラム酒風味のマロンのパルフェグラッセ/抹茶のムース

ショコラのソルベとウイスキーのアイスクリーム

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。