

MENU SAISON ¥23,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA LANGOUSTINE

EN RAVIOLE, FONDUE DE POIREAUX AU CITRON, CHOU VERT

SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN

ラングスティーンとポワロフオンデュのラビオル

サフラン風味のソースシャンパーニュ

L'AMADAÏ

MON IMAGE D'UN NORIMAKI « VAPEUR » À LA TRUFFE D'AUTOMNE

LES ÉCAILLES SERVIES CROUSTILLANTES « CITRON VERT/SHISO »

BOUILLON DE CHAMPIGNONS

海苔巻きに見立てた甘鯛と秋トリュフ うろこのクルスティアン ライムと花紫蘇添え

シャンピニョンのブイヨン

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES À L'ORANGE, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE

GRAINES DE SARRASIN AUX CORNES D'ABONDANCE, CALISSON BOUDIN/BUTTERNUT

JUS INFUSÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE

ピジョンロワイヤル 胸肉のクルートエピス もも肉のコンフィ

そば米とトランペット茸のソテー ブーダンピジョンのカリソン

ジュニエーブルを効かせたジュ

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

MENU DÉGUSTATION ¥29,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CAVIAR OSCIÈTRE

COQUILLAGES "AKAGAI, HOKKIGAI, MIRUGAI" TAILLÉS EN PETITS DÉs, GELÉE IODÉE

MOUSSE LÉGÈRE DE CHOU-FLEUR, FEUILLE DE CITRONNELLE

キャビア・オシエトラとコキヤージュのタルタル

潮の香りのジュレ なめらかなカリフラワーのムースリーヌ レモンバームを添えて

LE CONSOMMÉ «ROUGE» DE CANARD

ROYALE DE FOIE GRAS, FEUILLES D'AUTOMNE

CONSOMMÉ BRÛLANT

鴨のコンソメ“ルージュ”

フォワグラのフラン 野菜のペタルと秋トリュフ

LE HOMARD BLEU

MIJOTÉ DE LÉGUMES, GIROLLES, CHÂTAIGNES CROUSTILLANTES

LA PINCE « TOUTE BLANCHE », ESTRAGON ET VIN JAUNE

SAUCE CORALLINE AU XÉRÈS

オマール・ブルー 野菜のミジョテとジロール茸 栗のクリスティアン

ヴァンジョーヌ香るソースをまとったパンス

コラリーヌソース

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE, POINTE D'AIL NOIR DE KYOTO, CAROTTE FONDANTE AUX BAIES DE LA PASSION D'ÉTHIOPIE

BONBON DE RIS DE VEAU BRAISÉ, VELOUTÉ ONCTUEUX DE LAITUE

JUS À LA MARJOLAINE

ブルターニュ産仔牛のロティ 京丹後フルーツガーリック キャロットフォンダンとポワブル・パッション

ブレゼしたポワローとリー・ド・ヴォーのボンボン サラダ菜のヴルーテ

マジョラム風味のジュ

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ザート

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) ¥42,000

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 TRUITE DU MONT-FUJI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE, CONDIMENTS « SARRASIN/CONCOMBRE »
キャビア・オシエトラ そば粉のガレットで巻いた紅富士サーモンフユメ
きゅうりのムースとコンディマン

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU ET LA TRUFFE BLANCHE D'ITALIE

ROSACE DE NOIX DE SAINT-JACQUES, RIZ «YUKI-TSUBAKI» TRAITÉ COMME UN RISOTTO
ÉCUME DE LAITUE IODÉE
白トリュフと魚沼産雪椿のリゾット 三陸産帆立貝のロザス
潮の香るレタスのエキューム

L'AMADAÏ AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

PÉTALES D'OIGNONS FONDANTS, MOUSSELINE DE PANAI À LA VANILLE, RUBAN CAROTTE/TRUFFE
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT
甘鯛のうろこ焼き
オニオンのペタルとバニラ風味のparsnip キャロットとトリュフのリボン
キャラメリゼした魚のジュとシトロンコンフィ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, JARDIN DE LÉGUMES D'AUTOMNE, POMME SOUFLÉE
SAUCE « VIOLINE »
熊本産あか牛フィレ肉
秋の菜園仕立て ポムスフレ
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ィ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

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。