

## 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。

## 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юме  
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 PANAIS 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、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。