

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES

« AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI » TAILLÉS FINEMENT PUIS LIÉS D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT SAFRANÉE
ROYALE D'UN JUS DE COQUES, PÉTALES DE LÉGUMES

BOUILLON D'OURSIN

温かな貝類の取り合わせ サフラン風味 貝類のロワイヤル 野菜のペタル
生雲丹のブイヨン

LE PIGEONNEAU ROYAL

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

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DES AGRUMES...

SORBET « YUZU/BASILIC »

柑橘類の一皿

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

LA LANGOUSTINE

ENROBÉE DE FEUILLES DE LAITUE, GELÉE DE POMME VERTE/VERVEINE
ENDIVE/KAKI, BAVAROISE ONCTUEUSE DE CRUSTACÉS

サラダ菜と海老のムースで巻いたラングスティーン ヴェルヴェンヌ香るリンゴのジュレ
アンディープと柿 なめらかなクルスタッセのヴァバロア

LE KINMÉDAÏ

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS VOILÉ DE FINES TRANCHES DE NAVETS ACIDULÉES

BOULGOUR CRÉMEUX

ÉMULSION D'UN JUS DE COQUILLAGES

金目鯛のヴァプール 秋の装い

クリーミーなブルゲール

ジュ・ド・コキヤージュのエマルジョン

LE COCHON DE LAIT

LE CARRÉ RÔTI EN COCOTTE, LA POITRINE SERVIE CROUSTILLANTE
HARICOTS ROUGES D'HOKKAIDO, CHORIZO ET « FEUILLES D'AUTOMNE »

MOUSSELINE DE CORNES D'ABONDANCE

JUS À LA SAUGE

乳のみ仔豚のココット焼き ポワトリーヌのクルスティヤン

北海道産赤いんげん豆の煮込み

トランペット茸のムースリーヌ

セージ風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LES PICS « POIRE/CASSIS/VIOLETTA »

梨のコンポート カシスとヴィオレッタのソルベ

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。

2021.09.30

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。