

**“LÉGER” CLIN D’OEIL À LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM...2021 (LUNCH)**  
**¥28,000**

**Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose  
ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche  
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  
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください  
皆様お揃いのご注文をお願いしております

**POUR COMMENCER**

**L’OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...**

**MOUSSELINE DE CÉLÉRI RAVE, JUS CORSÉ, CHAMPIGNONS CONFITS  
FEUILLES CROQUANTES À LA TRUFFE BLANCHE  
EMULSION DE CHAMPIGNONS**

ゆっくりと火を入れた鳥取天美卵とセロリラブのムースリーヌ キノコのコンフィ  
白トリュフを添えたクリスピーリーフ  
シャンピニオンのブイヨン

**LE HOMARD BLEU, LE BROCOLI ET LA TRUFFE BLANCHE  
RÉDUCTION D’UN CONSOMMÉ LÉGÈREMENT ÉMULSIONNÉ**

フランス産オマール・ブルー ブロccoliのアンブーレ  
エミュルショネしたオマール海老のコンソメ

**CLIN D’OEIL À LA TRADITION**

**LA POITRINE DE VEAU DE BRETAGNE TRAITÉE COMME UNE BLANQUETTE  
PETITS LÉGUMES, RIZ «YUKI-TSUBAKI» CUIT EN COCOTTE, RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE**

ブルターニュ産仔牛のブランケット  
魚沼産こしひかり“雪椿” イタリア産白トリュフを添えて

**DOUCEUR...  
POIRE ET CANNELLE**

洋梨/シナモン

**LE MARRON...**

**PARFAIT GLACÉ, PÉTALES DE MERINGUE, « NUAGE » DE CHOCOLAT BLANC**

マロンのパルフェグラスセとメレンゲのペタル  
ホワイトチョコレートのムースに白トリュフを添えて

**CHARIOT DE FRIANDISES**

フリヤンディーズのワゴン

**CAFÉ**

カフェ

Consumption Tax is included. A discretionary service charge of 12% will be added to your bill.

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。

# LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2021 (DINNER)

¥50,000

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose  
ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche  
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  
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください  
皆様お揃いのご注文をお願いしております

## POUR COMMENCER

### L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...

MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, JUS CORSÉ, CHAMPIGNONS CONFITS  
FEUILLES CROQUANTES À LA TRUFFE BLANCHE  
EMULSION DE CHAMPIGNONS

ゆっくりと火を入れた鳥取天美卵とセロリラブのムースリーヌ キノコのコンフィ  
白トリュフを添えたクリスピーリーフ  
シャンピニオンのエマルジョン

### LE HOMARD BLEU ET LE RIZ YUKI-TSUBAKI DE NIIGATA

TRAITÉ COMME UN RISOTTO, POINTES DE BROCOLI, PÉTALES DE BUTTERNUT  
JUS DE HOMARD À LA PRESSE

フランス産オマール・ブルー 魚沼産こしひかり“雪椿”とブロッコリーのリゾット  
バターナッツかぼちやとマッシュルームのペタル  
プレスしたオマール海老のジュ

### LE KUÉ DE NAGASAKI

MA VERSION D'UN NORIMAKI À LA TRUFFE BLANCHE, ÉMINCÉ DE BULBE DE LYS  
SAUCE « FENOUIL, CRESSON, CHAMPAGNE »

海苔巻きに見立てた長崎産クエと白トリュフ  
百合根のエマンセ  
シャンパーニュ風味のクレソンソース

### LA POULETTE TSUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOËLLEUX, LA CUISSE « MITONNÉE » ENROBÉE D'UNE FEUILLE DE PÂTE VERTE  
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE SUPRÊME

対馬地鶏のやわらかな胸肉 白トリュフを添え  
ミトネしたモモ肉のカネロニ  
ソースシュプレーム

### DOUCEUR...

POIRE ET CANNELLE

洋梨/シナモン

### LE MARRON...

PARFAIT GLACÉ, PÉTALES DE MERINGUE, « NUAGE » DE CHOCOLAT BLANC

マロンのパルフェグラスセとメレンゲのペタル  
ホワイトチョコレートのムースに白トリュフを添えて

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

Consumption Tax is included. A discretionary service charge of 12% will be added to your bill.

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。