

**“LÉGER” CLIN D’OEIL À LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM...2021 (LUNCH)**  
**¥30,000**

**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 ブロッコリーのアンブーレ  
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ッ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)**  
**¥60,000**

**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・シェニヨンが織りなす  
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  
ソースシュブレード

**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ッ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。