

MENU DÉJEUNER ¥11,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

« COMME UNE FLEUR », FINES FEUILLES DE NAVET, COULIS VERT DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE
INFUSION GÉLIFIÉE DE TOPINAMBOURS, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS
GLACE NAVET AU CITRON VERT

北海道産毛ガニと燕のフィユ ヘーゼルナッツオイルで香りをつけた“クーリィ・ヴェール”
クルスタッセのジュとカリフラワーのムースリーヌ トピナンプルのジュレ 燕のアイスクリーム ライム風味

LA JOUE DE BOEUF JAPONAISE

BRAISÉE, SERVIE FONDANTE, « CAROTTE FRUIT » EN CONDIMENTS
MOUSSELINE « CRÉCY » À LA CORIANDRE
SAUCE VIOLINE

牛ほほ肉のブレゼ フルーツキャロットの取り合わせ コリアンダーの香り
ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

ON S'AMUSE AUTOUR DE LA POMME FUJI D'AOMORI...

青森県産リンゴのヴァリエーション
青リンゴとタタンのソルベ

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 SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN RAVIOLE, « BLANCHE ET VERTE », ENDIVE AUX FLEURS DE SHISO, PÉTALES DE TRUFFE NOIRE
SAUCE « FENOUIL/CHAMPAGNE/SAFRAN »

三陸産帆立貝のラビオル アンディープのブレゼ 花紫蘇と黒トリュフを添えて
サフラン風味のソースシャンパーニュ

L'AMADAÏ AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

FILS DE CAROTTES AUX HERBES FRAÎCHES, COQUE D'OIGNON ACIDULÉE
SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE

甘鯛のうろこ焼き 人参のフィルとフレッシュハーブ 甘酸っぱいオニオン
ソースジャンジャンブル

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ, LA CUISSE TRAVAILLÉE COMME UNE SAUCISSE AU SANG AU POIVRE ROUGE DE PENJA
MARMELADE DE CHOU ROUGE, MOUSSELINE DE POTIRON ET CITRON CONFIT

SAUCE POIVRADE

蝦夷鹿のロティとソーセージ ペンジャ産レッドペッパーを効かせて
赤キャベツのマルムラードとカボチャのムースリーヌ シトロンコンフィ
ソースボワブラード

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE MONT-BLANC À MA FAÇON

SORBET GRIOTTE

マロンのクリームに包まれたメレンゲとパルフェグラッセ

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。