

**CLIN D'OEIL À LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2022... (LUNCH)**  
**¥32,000**

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON  
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM  
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黒トリュフの特別メニューを  
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**

**L'OEUF TENBIRAN DE TOTTORI...**

“AU PLAT”, FONDUE D'OIGNONS, JAMBON DE KINTOA ET TRUFFE NOIRE  
TARTINE CROUSTILLANTE

BOUILLON DE POULE/OIGNON BRÛLÉ/CHAMPAGNE

鳥取天美卵とオニオンフォンデュ ジャンボンキントアのタルティーヌ  
焦がしオニオンとシャンパーニュのブイヨン 黒トリュフを添えて

**LA CIGALE DE MER DE NAGASAKI**

ENROBÉE D'UNE RÉDUCTION DE CONSOMMÉ DE HOMARD AUX ZESTES DE HYUGANATSU  
« FEUILLE ZEBRA », MIJOTÉ DE LÉGUMES ET PAMPLEMOUSSE « BANPEIYU » À LA TRUFFE NOIRE  
EMULSION D'UN BOUILLON DE CRUSTACÉS

長崎産うちわ海老 日向夏の香り  
野菜のミジョテ 晩白柚と黒トリュフ «緑と黒»ゼブラのパスタ  
クルスタッセのエマルジョン

**LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO**

COEUR DE FILET “ROSSINI”

RUBAN « CASSÉ/CROUSTILLANT » DE KITAHIME, MOUSSELINE TRUFFÉE, POUSSÉS DE JEUNES BLETTES  
PÉTALES D'ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES, ÉCUME « NOIRE »

SAUCE « RICHE » À LA TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉のロティ “ロッシーニ”  
きたひめのリュバンと黒トリュフ入りムースリーヌ スイスチャード添え  
エシャロットのカラメリゼ 黒トリュフに見立てたエキューム  
ソーストリュフ

**COCKTAIL EXOTIQUE**

BOULE DE NEIGE « NOIRE » À LA MANGUE

エキゾチックフルーツのカクテル

**DOUCEUR D'UN VACHERIN « PIQUANT »**

PARFAIT GLACÉ VANILLE DE TAHAA/TRUFFE NOIRE, ÉCLATS DE MARRONS CONFITS

タヒチ産バニラのパルフェグラッセとメレンゲ マロンコンフィ

**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。

# AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM 2022... (DINNER)

¥55,000

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON  
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM  
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黒トリュフの特別メニューを  
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ております。

## POUR COMMENCER

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

“AU PLAT”, FONDUE D'OIGNONS, JAMBON DE KINTOA ET TRUFFE NOIRE  
TARTINE CROUSTILLANTE

BOUILLON DE POULE/OIGNON BRÛLÉ/CHAMPAGNE

鳥取天美卵とオニオンフォンデュ ジャンボンキントアのタルティーヌ  
焦がしオニオンとシャンパーニュのブイヨン 黒トリュフを添えて

## LA LANGOUSTINE « TOUTE NOIRE »

CRÈME OCTUEUSE DUBARRY, GELÉE MOELLEUSE

VINAIGRETTE D'UN JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE

ラングスティーヌと黒トリュフ ムースリーヌ«デュバリー» クルスタッセのジュレ  
シャンパーニュ風味の甲殻類のヴィネグレット

## LE HATA

ENROBÉ DE FEUILLE DE LAITUE ET TRUFFE NOIRE, PUIS RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX  
COQUES DE POIS « GOURMANDES » AUX COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI »

BOUILLON « IODÉ » DE PETITS POIS

サラダ菜と黒トリュフで覆ったハタのムニエル  
スナップエンドウに詰めた貝類  
潮の香るプティポワのブイヨン

## LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET “ROSSINI”

RUBAN « CASSÉ/CROUSTILLANT » DE KITAHIME, MOUSSELINE TRUFFÉE, POUSSÉS DE JEUNES BLETTES

PÉTALES D'ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES, ÉCUME « NOIRE »

SAUCE « RICHE » À LA TRUFFE

熊本産あか牛フィレ肉のロティ “ロッシーニ”  
きたひめのリュバンと黒トリュフ入りムースリーヌ スイスチャード添え  
エシャロットのカラメリゼ 黒トリュフに見立てたエキューム  
ソーストリュフ

## COMME UN VACHERIN « EXOTIQUE/ TRUFFE NOIRE »

エキゾチックフルーツのバシュラン

## À CASSER... LA TRUFFE NOIRE EN SUCRE SOUFLÉ

FARCIE D'UNE GLACE À LA VANILLE DE TAHAA, MOUSSELINE VANILLE/TRUFFE

RIZ SOUFLÉ CARAMÉLISÉ, RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE

シュクルに詰めたタヒチ産バニラと黒トリュフのアイスクリーム

## CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

## CAFÉ

カフェ

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。