

MENU DÉJEUNER ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES COQUILLAGES DE PRINTEMPS

HOKKIGAI, MIRUGAI, AKAGAI, LIÉS D'UNE SAUCE AU SAFRAN DE SAGA, ROYALE D'OURSIN
LAMELLES DE NOIX DE SAINT-JACQUES DE SAN-RIKU MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON NOIR D'IRAN
PÉTALES DE LÉGUMES LÉGÈREMENT ACIDULÉS

BOUILLON IODÉ DE PETITS POIS

温かな貝類の取り合わせ 佐賀県産サフラン風味

三陸産ホタテ貝のマリネ シトロン・ノワール

プティボワのブイヨン

LE PIGEONNEAU

LE SUPRÊME RÔTI PUIS TAILLÉ EN AIGUILLETES, BOULGOUR PARFUMÉ LA SAUGE

LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE

MINI AUBERGINE « AIGRE-DOUCE », MANGE TOUT FARCI DE BOUDIN

JUS INFUSÉ AU VADOUVAN

ピジョン胸肉のロティ もも肉のコンフィ

ブルグールのソテー 甘酸っぱい小茄子 プーダンピジョンと絹さや

ヴァードゥバン香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAÎCHEUR DES AGRUMES

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 » ¥18,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE DÉPOSÉE SUR UNE BAVAROISE DE NAVET AUX ZESTES DE CITRON VERT, PÉTALE DE NAVET ROUGE
JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS, ÉMULSION DE FEUILLE VERTE À L'HUILE DE NOISETTE

GLACE NAVET AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE

北海道産毛ガニと蕪のバヴァロワ

クルスタッセのジュ ヘーゼルナッツオイル香る“クーリィ・ヴェール”

蕪のアイスクリーム シャンパーニュ風味

LE HATA

IMAGE D'UN NORIMAKI DE PRINTEMPS

COQUE D'OIGNON, CONDIMENTS « SEICHE, ALGUES DE ROCHE, CROÛTON, CITRON CONFIT »

ECUME DE LAITUE

海苔巻きに見立てたハタ

プティオニオンに詰めたコンディマン

レタスのエキューム

L'ENTRECÔTE DE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

GROSSE ASPERGE VERTE EN CROÛTE DE LÉGUMES ET MARJOLAINE

CONFITURE DE CHOU ROUGE, GNOCCHI DE CRESSON

SAUCE « VIOLINE »

熊本産あか牛のサーロイン

グリーンアスパラガス マジョラムと香味野菜のクルート

ソースヴィオリヌ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

COQUES CROQUANTES AUX FRUITS EXOTIQUES

SORBET LÉGÈREMENT ÉPICÉ

エキゾチックフルーツの彩り

エピスの香るシャーベット

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。

L'OSIER

2022.04.01.