

MENU 100% VERT ET MER 2022 ¥27,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE**

オリヴィエ・シェニオンが織りなす初夏の特別メニューを
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

COMPOSITION VÉGÉTALE AUTOUR D'UNE FINE TARTE FEUILLETÉE
PULPE D'AUBERGINE PARFUMÉE AUX GRAINES D'ANIS VERT TORRÉFIÉES
« A BOIRE » CONSOMMÉ DE LÉGUMES GLACÉ INFUSÉ AU BOIS DE KUROMOJI
GRANITÉ « ZESTES DE CITRON/FEUILLES DE MENTHE »

季節の小さな菜園タルト仕立て
くろもじ茶を煎じた野菜のコンソメ ミントのグラニテ

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA DE 8ANS D'ÂGE

CUIT À TEMPÉRATURE DOUCE, LANGUES D'OURSIN D'HOKKAIDO
LÉGUMES FONDANTS À LANGUILLE FUMÉE, CITRON CONFIT ET FEUILLES DE SANSHO
SABAYON « VERT » MARBRÉ D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU RELEVÉE D'UNE POINTE DE METISTA

房州黒鮑のバターポッシュと生雲丹
燻製うなぎと野菜のフォンダン レモンコンフィと山椒の香り
鮑の肝とサバイオンソース

LE HOMARD BLEU

ASPERGES SAUVAGES DE YAMAGATA, FINES PÂTES FRAÎCHES « CORAIL/CITRON VERT »
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, JUS DE HOMARD AU SAFRAN DE SAGA

オマール・ブルー
山形県産アスペルジュ・ソバージュ コライユ入りパスタ
花ズッキーニのファルシィ 佐賀県産サフランを効かせたクリーミーなオマール海老のジュ

FRAÎCHEUR

SORBET « FENOUIL/PASTIS », MOUSSE AU THYM CITRON LÉGÈREMENT « FUMÉE »

フヌイユとパステイスのソルベ エスプーマ・タイムシトロン

AUTOUR DE LA TOMATE ET DE LA FRAMBOISE

SORBET BASILIC, HYUGANATSU DE MIYAZAKI CONFIT

トマトコンフィ/トマトジュレ/ソルベ・ライムバジル

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。

AU FIL DU TEMPS... ¥50,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
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季節の特別メニューを
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...

LE CAVIAR OSCIÈTRE ET LA DORADE D'AKASHI

JUSTE MARINÉE PUIS TRAITÉE COMME UN TARTARE, ZESTES DE CITRON VERT
COQUE DE POIS GOURMAND FARCIE D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE HARICOTS COCO
DENTELLE CROUSTILLANTE

キャビア・オシエトラと明石産真鯛のタルタル
なめらかなアリコ・ココのクリームを詰めたスナップエンドウ 海藻バターのだんテル

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA DE 8ANS D'ÂGE

CUIT À TEMPÉRATURE DOUCE, LANGUES D'OURSIN D'HOKKAIDO
LÉGUMES FONDANTS À L'ANGUILLE FUMÉE, CITRON CONFIT ET FEUILLES DE SANSHO
SABAYON « VERT » MARBRÉ D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU RELEVÉE D'UNE POINTE DE METISTA

房州黒鮫のバターポッシュと生雲丹
燻製うなぎと野菜のフォンダン レモンコンフィと山椒の香り
鮫の肝とサバイオンソース

LE HOMARD BLEU

ASPERGES SAUVAGES DE YAMAGATA, FINES PÂTES FRAÎCHES « CORAIL/CITRON VERT »
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, JUS DE HOMARD AU SAFRAN DE SAGA

オマール・ブルー
山形県産アスペルジュ・ソバージュ コライユ入りパスタ
花ズッキーニのファルシィ 佐賀県産サフランを効かせたクリーミーなオマール海老のジュ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT
COMPOSITION VÉGÉTALE DU MOMENT, POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR POUR RÉVEILLER L'ENSEMBLE
SAUCE « VIOLINE »

熊本産あか牛フィレ肉のロティ 季節の菜園仕立て マダガスカル産黒胡椒を効かせて
ソースヴィオリーヌ

FRAÎCHEUR

SORBET « FENOUIL/PASTIS », MOUSSE AU THYM CITRON LÉGÈREMENT « FUMÉE »
フヌイユとパスティスのソルベ エスプーマ・タイムシトロン

LE SOUFFLÉ AU CHOCOLAT « MACAÉ »

SORBET CHOCOLAT « ITAKUJA », COULIS DE FRUITS DE LA PASSION
ショコラのスフレ

イタクジャのシャーベット パッションフルーツのクーリ

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。