

## MENU DÉJEUNER ¥14,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN DEUX CUISSONS, JUSTE POÊLÉE « CRUMBLE, CHORIZO, CITRON CONFIT », MOUSSELINE D'AUBERGINE À L'ANIS VERT  
VAPEUR, EN FEUILLE À FEUILLE « TRUFFE D'ÉTÉ, CHAMPIGNON »  
ASPERGE VERTE, ÉCUME « IODÉE » DE LAITUE

三陸産ホタテ貝のポワレとヴァプール

チョリソーのクランブル 茄子のムースリーヌ アニス風味

潮の香るレタスのエキューム

### LE COCHON « KINKATON » DE YAMAGATA

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, BOUDIN LÉGÈREMENT ÉPICÉ « ABRICOTS SECS/PIMENT D'ESPELETTE »  
COQUES D'OIGNONS EN PAPILOTE FARCIE D'UNE MARMELADE DE CHOU ROUGE

POLENTA ONCTUEUSE AU CURCUMA

JUS PARFUMÉ À LA SAUGE

山形県産金華豚のロティ ブーダン・ノワールとアプリコット

プティオニオンに詰めた甘酸っぱい紫キャベツ ターメリック風味のポレンタ

セージの香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA FRAMBOISE ET LA ROSE DE WAKAYAMA

和歌山県産バラの彩り

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

### LA CREVETTE « HOKKAI SHIMAEBI » DE LA TÊTE À LA QUEUE

MARINÉE À L'HUILE D'OLIVE ET JUS DE KALAMANSI, MOUSSELINE DE FENOUIL, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE  
LA TÊTE CROUSTILLANTE, CRÈME ONCTUEUSE « ŒUFS DE SHIMAEBI ET CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI »

COULIS « VERT » À L'HUILE DE CITRON

北海道産シマエビ カラマンシーマリネとクルスティヤン

フヌイユのムースリーヌ キャビア・オシエトラ フィンガーライム入りソース サラダ菜のクーリイ

### LE KINMÉDAI

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE

NAGE DE LÉGUMES, ARTICHAUT, BONBON D'UN CHUTNEY DE COURGETTE

ゆっくりと火を入れた地金目鯛

野菜のナージュ アーティチョークとズッキーニチャツネのボンボン

### LE CANARD D'AOMORI « GIN NO KAMO »

RÔTI AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE

FINES LAMELLES DE RHUBARBE, MOUSSELINE DE CAROTTE AU « POIVRE VERVEINE »

PÊCHE CARAMÉLISÉE À LA CARDAMOME

SAUCE AIGRE-DOUCE INFUSÉE AUX FEUILLES DE VERVEINE

青森県産「銀の鴨」のロティ もも肉のコンフィ

ルバーブとバーバナペッパーを効かせたキャロットのムースリーヌ 桃のキャラメリゼ

ヴェルヴェンヌの香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA CERISE ET LE THYM

チェリーのヴァリエーション

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