

LÉGER CLIN D'OEIL À L'ÉTÉ 2022 ¥27,000 (LUNCH)

**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・シエニョンが織りなす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...

LE HOMARD BLEU EN FRAÎCHEUR

COURGE SPAGHETTI LIÉE AU PARMESAN, POINTE DE BALSAMIQUE BLANC
VELOUTÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ, GLACE AU BASILIC

フランス産オマール・ブルー
そうめん 南瓜とパルメザンチーズ 夏野菜のブルーテ バジルのアイスクリーム

CLIN D'OEIL AU SUD DE LA FRANCE AVEC UN POISSON DE ROCHE BIEN D'ICI

OKOZÉ FARCI/ POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE PUIS VOILÉ DE FINES LAMELLES D'ORMEAUX SAUVAGES
MOUSSELINE DE MAY QUEEN AU SAFRAN DE SAGA, FEUILLES D'ANIS
DENTELLES À L'ENCRE DE SEICHE

“ブイヤベース” 鮑を纏ったオコゼのファルシイ
サフラン風味のメークインのムースリヌ アニスクレス イカスミのダンテル

LE VEAU DU LIMOUSIN

LA CÔTE EN FINE TRANCHE JUSTE GRILLÉE, « SANDWICH » GIROLLES/ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES, POINTE D'AIL NOIR DE KYOTO
MANGANJI FARCI « AUBERGINE/ANIS VERT, RIS DE VEAU CARAMÉLISÉS »
JUS DE VEAU AU CITRON CONFIT ET MARJOLAINE

リムーザン産仔牛のグリエ ジョール茸のサンド 京丹後フルーツガーリック
万願寺とうがらしに詰めた茄子とリー・ド・ヴォーのキャラメリゼ
シトロンコンフィ入りマジョラム風味のジュ

L'ABRICOT ET LA LAVANDE

アーモンドのクレームグラッセ ラヴェンダーのソルベ

NAGE GLACÉE

« PÊCHE/VERVEINE »

濃厚な桃のスープ ヴェルヴェンヌのソルベ

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 (DINNER)

**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...

LA CREVETTE « SHIMAEBI » D'HOKKAIDO 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 AU CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI
COULIS DE LAITUE À L'HUILE DE CITRON

キャビア・オシエトラと北海道産シマエビ 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 フィンガーライム入りソース サラダ菜のクーリィ

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA DE 8ANS D'ÂGE
CUIT À TEMPÉRATURE DOUCE DANS SA COQUILLE
LE RIZ « YUKI-TSUBAKI » DE NIIGATA EN RISOTTO LIÉ AU FOIE D'ORMEAU, POINTE DE METISTA
GIROLLES, ASPERGES VERTES, FLEURS DE SHISO, BOUILLON DE CRESSON

房州黒鮑のバターポッシュ
鮑の肝であえた魚沼産雪椿のリゾット
ジロール茸 グリーンアスパラガス 花紫蘇
クレソンのブイヨン

L'AMADAÏ AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES
PANISSE AU CHARBON DE BAMBOU, MOUSSELINE DE COURGETTE, CITRON CONFIT
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU VERJUS, BILLES DE LÉGUMES ET MARJOLAINE

甘鯛のうろこ焼き 花ズッキーニを添えて
竹炭のパニス ズッキーニのピューレ
ヴェルジュ・ペリゴールを効かせた魚のジュ

LE FILET DE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO
EN FINES TRANCHES JUSTE GRILLÉES, SANDWICH « ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES/TOMATE CONFITE »
JARDIN DE LÉGUMES, POMME SOUFLÉE
UN TOUR DE MOULIN DE POIVRE ROUGE DE PENJA POUR RÉVEILLER L'ENSEMBLE
JUS AUX HERBES FRAÎCHES

熊本産あか牛のグリエ エシャロットとトマトコンフィのサンド
ポムスフレを添えた季節の菜園仕立て ペンジャ産レッドペッパー
フレッシュハーブ入りのジュ

L'ABRICOT ET LA LAVANDE
アーモンドのクレームグラッセ ラヴェンダーのソルベ

NAGE GLACÉE
« PÊCHE/VERVEINE »
濃厚な桃のスープ ヴェルヴェンスのソルベ

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。