

## MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### JARDIN MARIN « ÉTÉ2024 »

AUTOUR DES COQUILLAGES "AKAGAI, MIRUGAI, HOKKIGAI"  
PÉTALES DE LÉGUMES, GELÉE D'EAU DE MER, FEUILLES DE BOURRACHE ET RAISIN DE LA MER  
VINAIGRETTE D'UN JUS DE BARDES DE SAINT-JACQUES CARAMÉLISÉES AU CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI

“海の庭園” 貝類のマリネ  
潮の香るジュレ 海ぶどう  
ホタテ風味のヴィネグレット シトロンキャビアを添えて

### LE COCHON KINKATON DEYAMAGATA

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, BOUDIN "ROYAL"  
FEUILLE VERTE FARCIE D'UN CONDIMENT ACIDULÉ  
FRICASSÉE DE HARICOTS ROUGES D'HOKKAIDO, CRÉMEUX DE LAITUE  
JUS À LA SAUGE

山形県産金華豚のロティ  
ブーダン・ノワールとサラダ菜に包まれたコンディマン 赤インゲン豆のフリカッセ  
セージ入りのジュ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

### 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

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥22,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE BAVAROISE D'AUBERGINE GRILLÉE  
GELÉE ET FLEURS DE SHISO ROUGE, RAISIN MARINÉ LÉGÈREMENT VINAIGRÉ  
COULIS DE CRUSTACÉS, ÉMULSION DE SHISO VERT

北海道産毛ガニ  
グリエした茄子のパパロア 赤紫蘇のジュレ ブドウの軽いマリネ  
クリスタッセのクーリと紫蘇のエミュルション

### L'AMADAI DE UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, NAGE DE LÉGUMES D'ÉTÉ AUX FEUILLES DE TAGÈTE

宇和島産甘鯛のうろこ焼き  
夏野菜のナージュ仕立て マリーゴールド

### L'ENTRECÔTE DE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COURGE SPAGHETTI « BASILIC, TRUFFE ET PARMESAN »

PÉTALES D'OIGNONS FARCIS PROVENÇAL

JUS RELEVÉ D'UNE POINTE DE COGNAC

熊本県産あか牛のリブローズ  
金糸瓜のスパゲッティ《バジル トリュフ パルメザン》  
ペタルエシャロットのファルシ  
コニャック香るジュ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

### NAGE DE FRUITS ROUGES

SORBETS « VIOLETTA/YAOURT/FRAISE »

フリュイルージュの彩り  
ビオレッタ/ヨーグルト/イチゴのソルベ

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。

L'OSIER