

LÉGER CLIN D'OEIL À L'ÉTÉ 2024 ¥33,000

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・シェニヨ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ております。

POUR COMMENCER...  
AUTOUR DU MAIS SÉCHÉ DE AOMORI, FINANCIER DE MAIS GRILLÉ AU MIEL DE CHÂTAIGNIER  
VELOUTÉ GLACÉ, GELÉE DE LAIT D'AMANDE INFUSÉ À LA VERVEINE  
CRÈME GLACÉE AU MAISTORRÉFIÉ, TRUFFE NOIRE

トウモロコシのヴルーテ  
ヴェルヴェンヌ香るアーモンドミルクのジュレ  
青森県産乾燥トウモロコシのアイスクリーム  
黒トリュフ

CLIN D'OEIL AU SUD DE LA FRANCE AVEC UN POISSON DE ROCHE BIEN D'ICI  
L'OKOZÉ FARCI/POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE  
VOILE DE FINES LAMELLES DE SAINT-JACQUES RELEVÉ D'UNE POINTE DE PIMENT D'ESPELETTE  
BONBON DE MAY QUEEN, FENOUIL AU CITRON VERT  
“ブイヤベース” ホタテ貝を纏ったオコゼのファルシィ  
マークインのボンボン ライム香るフヌイユ

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE TOTTORI  
LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE  
CANNELONI D'ÉPAULE ET POITRINE BRAISÉE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR  
ROSACE DE BETTERAVE ROUGE, BUTTERNUT À L'ANIS VERT  
SAUCE AUX BAIES DE CASSIS

鳥取県産夏鹿のロティ カンボジア産胡椒を効かせて  
エポールのカネロニ ビーツのロザスとバターナッツ  
ソースカシス

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

LA FRAÎCHEUR AUTOUR DE LA PÊCHE  
濃厚な桃のカクテル

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ



SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ各種 ¥5,000~

メニュー内容に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。

