

MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE HOMARD BLEU

POCHÉ AU COURT-BOUILLON, MIJOTÉ DE LÉGUMES D'ÉTÉ, GELÉE D'UN CONSOMMÉ
POINTE D'UNE MOUSSELINÉ DE COURGETTE À LA MENTHE, VINAIGRETTE PASSION/BERGAMOTE
オマール・ブルー
夏野菜のミジョテ コンソメのジュレ
ミント香るズッキーニのムースリーヌ パッションフルーツとベルガモットのヴィネグレット

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

BONBON VERT EN FEUILLE À FEUILLE LIÉ D'UNE FONDUE DE POIREAUX AUX OURSINS
JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE AU CHAMPAGNE
三陸産ホタテ貝 キャビア・オシエトラ
ポワローと雲丹のボンボン
クロッカンの野菜
ソースシャンパーニュ

L'AMADAI D'UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, ÉTUVÉE D'ARTICHAUT, BILLES VÉGÉTALES
RÉDUCTION D'UNE EAU DE TOMATE CORSÉE D'UN JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES À L'HUILE D'OLIVE
EMULSION D'UN BOUILLON DE FEUILLES D'ARTICHAUT
宇和島産甘鯛のうろこ焼き
アーティチョークのエチューベ
濃厚なトマトウォーターのレディクション
オリーブオイル香るキャラメリゼした魚のジュ
アーティチョークの葉のエミュルション

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE
L'ÉPAULE ET LA POITRINE BRAISÉE EN CANNELLONI AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
ROSACE DE BETTERAVE ROUGE, RÂPÉE DE COURGE À L'ANISVERT
SAUCE AUX BAIES DE CASSIS
鳥取県産夏鹿のロティ カンボジア産生胡椒を効かせて
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

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS
フランス産フロマージュ

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE
アラカルトよりお好みのデザートを

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。