

## MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

**LES COQUILLAGES ET LE CAVIAR OSCIÈTRE**  
AKAGAI, HOKKIGAI ET MIRUGAITAILLÉS FINEMENT, CRÉMEUX D'OURSINS, GELÉE IODÉE  
さまざまな貝類とオシエトラキャビア  
クリーミーなウニ 潮の香るジュレ

**LA LANGOUSTINE**  
EN RAVIOLE DE FEUILLES D'AUTOMNE, RÂPÉE DE CITRON VERT  
CHOUVERT AUX CORNES D'ABONDANCE  
SAUCE DOUCE AU CORAIL, ÉMULSION D'UN CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS  
秋の葉を型どったラングスティヌのラヴィオール ライムの香り  
キャベツ トランペット茸  
ソースコライユ コンソメクリュスタッセのエミュリュッション

**LE HATA**  
MON IMAGE D'UN MAKI «TRUFFE ET TOPINAMBOURS»  
SAUCE AU SAFRAN DE SAGA  
ハタのり巻きスタイル 《トリュフと菊芋》  
佐賀県産サフラン香るソース

**LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI**  
LE FILET RÔTI SUR COFFRE AUX ÉPICES, LA CUISSE CONFITE PUIS LAQUÉE DE BIGARADE  
SALSIFIS, FIGUE NOIRE, MOUSSELINE DE CAROTTE À LA BERGAMOTTE  
JUS "RICHE"  
スパイス香る青森県産《銀の鴨》のロティ もも肉のコンフィ  
牛蒡 黒イチジク ベルガモットを効かせた人参のムースリヌ  
リッチなジュ

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お選びください

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。