

MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU
EN RAVIOLE RELEVÉE DE CITRON NOIR ET ZESTES DE CITRON VERT
FONDUE DE CHOUVERT, POINTE DE GINGEMBRE
FINE MOUSSE AUX FLEURS DE SHISO
ÉMULSION D'UN BOUILLON IODÉ À LA CHLOROPHYLLE D'ÉPINARD AU SHISO
三陸産帆立貝のラヴィオール シトロンノワールとライム
ショウガ風味のキャベツのフォンデュ
なめらかなムースと花穂紫蘇
潮香る緑のエミュリュッション

LE PIGEONNEAU ROYAL
LE SUPRÊME RÔTI, LA CUISSE CONFITE PUIS FARCIE D'ABATS ET D'AUBERGINE FONDANTE
BOULGOUR AUX CORNES D'ABONDANCE, CALISSON DE BUTTERNUT À L'ANIS
MÛRE AIGRE DOUCE, VOILE DE BETTERAVE
JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ D'UN MÉLANGE SECRET
ピジョン胸肉のロティ 茄子とファルスを包んだもも肉のコンフィ
ブルゲール トランペット茸 バターナッツのカリソン
数種のスパイス香るジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DE LA POMME ET DU CASSIS
林檎とカシス
カルヴァドスのパルフェグラーセ

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

LA CREVETTE KURUMAEBI
FINE SEMOULE CUISINÉE AUX HERBES, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, OEUFS DE SAUMON
VINAIGRETTE D'UN JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING
車エビ
ハーブ風味のクスクス カリフラワーのムースリーヌ いくら
カリビネガー風味のクリュスタッセのジュ

LE KINKI
CUIT SUR UN LIT D'HERBES AROMATIQUES, PUIS RELEVÉ D'UNE POINTE DE POIVRE DE TIMUT
PURÉE DE NAVET AU CURCUMA DU BHOUTAN, FONDUE D'AGRUMES
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT
ハーブと共に火を入れたキンキ ポワブル・テュミット
ブータン産ターメリック風味の蕪のムースリーヌ
キャラメリゼした魚のジュ レモンコンフィ

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE
RÔTIE EN COCOTTE, RIS DE VEAU CROUSTILLANTS, POMME DE TERRE FONDANTE, CHAMPIGNON «AWACHIBITEN»
CAROTTE «BERGAMOTE, PHYSALIS À LA BAIE VERVEINE»
JUS AUX FEUILLES DE MARJOLAINE
ブルターニュ産仔牛のロティ
リードヴォーのクリスティヤン ジャガイモのフォンダン アワチビテン
人参«ベルガモット ホオズキ»
マジョラム香るジュ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

LA POIRE ET LEYUZU
洋ナシのコンポートと柚子のパルフェ
ハチミツの香り

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