

MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA CREVETTE BOTANEBI DE HOKKAIDO

MARINÉE À LA BAIE DE VERVEINE, HUILE D'OLIVE D'OVERDE ET PULPE DE BUNTAN
MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS AGRÉMENTÉE DE GRAINS DE CAVIAR, GELÉE DE CRUSTACÉS
バーベナペッパーでマリネした北海道産ボタン海老
オヴェルデ王国のオリーブオイルと文旦
菊芋のムースリース
キャビアとクリスタッセのジュレ

LA JOUE DE BOEUF JAPONAIS

BRAISÉE LONGUEMENT, SERVIE FONDANTE PUIS RELEVÉE DE POIVRE ROUGE DE PENJA
RUBAN DE CAROTTE FARCI D'ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE, RAVIOLE VÉGÉTALE
SAUCE VIOLINE
国産牛ほほ肉のプレゼ ペンジャペッパー
エシャロットキャラメリゼを詰めた人参のリュバン
ジャガイモのクリスティヤン 野菜のラヴィオリ
ソースヴィオリーヌ

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DE LA NOISETTE ET DU CITRON

ヘーゼルナッツとレモンの彩り

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 SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN TURBAN ASSAISONNÉE DE CITRON NOIR RÂPÉ ET CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI
CÉLERI ET GELÉE DE POMME VERTE, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE
JUS DES BARDES CARAMÉLISÉES
シトロンノワール 香る三陸産帆立貝のマリネ シトロンキャビア
セロリ 青リンゴのジュレ オシエトラキャビア
キャラメリゼした帆立貝のジュ

L'AMADAI D'UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, MOUSSELINE DE PANAI ET CAROTTE FONDANTE
SAUCE DOUCE DE CRUSTACÉS À LA VANILLE DE L'ÎLE DE TAHAA
宇和島産甘鯛のうろこ焼き
パースニップのムースリース 人参のフォンダン
タヒチ産バニラ風味のクリスタッセソース

LE CHEVREUIL DE HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE
LA CUISSE CUISINÉE COMME UN BOUDIN NOIR
CHOU ROUGE, CASSIS, AIRELLES ET POTIRON
SAUCE POIVRADE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
北海道産鹿ロースのロースト
もも肉のブーダンノワール
紫キャベツ カシスとクランベリー バターナッツかぼちゃ
マダガスカル産ワイルドペッパー 香るソースポワブレード

PRÉ DESSERT
プレ デセール

AUTOUR DES AGRUMES

柑橘類の一皿

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。