

# DÉJEUNER DE NOËL 2024 ¥45,000

## POUR COMMENCER

BOUQUET VÉGÉTAL, FINES LAMELLES DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX ZESTES DE BERGAMOTE

RAVIOLE DE JAUNE D'ŒUF DE CAILLE TRUFFÉ, CONSOMMÉ DE LÉGUMES SERVI BRÛLANT

野菜のブーケ ベルガモット香る帆立貝  
うずらの卵のラビオリ 黒トリュフ 野菜のコンソメ

## LE CAVIAR OSCIÈTRE ET LA DORADE

“BOULE DE NEIGE” JUSTE MARINÉE AU CITRON CAVIAR ET POIVRE ROSE, POINTE DE BUNTAN

MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR AU CITRON NOIR, CRÈME DE ROQUETTE

オシエトラキャビアと明石産天然真鯛のマリネ “ブールドネージュ”  
シロンキャビア ピンクペッパー 文旦  
菊芋のムースリーヌ ルッコラのクリーム

## LE HOMARD BLEU

LA QUEUE LAQUÉE D'UN JUS AU VIN JAUNE, CAROTTE ET PANAIS DE NOËL

LA PINCE MOELLEUSE EN FEUILLE DE CHOU, ÉCUME D'UN BOUILLON DE HOMARD

ヴァンジョーヌ香るオマール・ブルー 人参とパースニップ  
チリメンキャベツ オマール海老のエキューム

## LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

LE COEUR DE FILET FONDANT, JARDIN D'HIVER

CROUSTILLANT DE JOUE DE BOEUF BRAISÉE AU CÉLERI RAVE

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE  
熊本県産あか牛のフィレ肉  
冬野菜の庭園 牛ほほ肉とセロリラブのクリュスティアン 黒トリュフソース

## LE MARRON ET LA GROSEILLE

マロンとメープルシロップのエスプーマ グロゼイユのソルベ

## LA FRAISE ET YUZU

苺のヴァンシュラン 柚子とミントのソルベ

## 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。

# MENU DE NOËL 2024 ¥70,000

## POUR COMMENCER

BOUQUET VÉGÉTAL, FINES LAMELLES DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX ZESTES DE BERGAMOTE  
RAVIOLE DE JAUNE D'ŒUF DE CAILLE TRUFFÉ, CONSOMMÉ DE LÉGUMES SERVI BRÛLANT

野菜のブーケ ベルガモット香る帆立貝  
うずらの卵のラビオリ 黒トリュフ 野菜のコンソメ

## LE CAVIAR OSCIÈTRE ET LE TOPINAMBOUR

BONBON TOUT VERT DE HIMIBURI MARINÉ PUIS LÉGÈREMENT FUMÉ  
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR AU CITRON NOIR  
INFUSION GÉLIFIÉE AUX ZESTES DE CITRON VERT

BLINIS DE MAY QUEEN  
オシエトラキャビア  
サラダ菜で包まれた氷見の寒ぶり 菊イモのムースリーヌとジュレ  
メイクインのブリニ

## LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE BLANCHE

RIZYUKITSUBAKI DE NIIGATA CRÉMEUX, "FLEUR" DE BUTTERNUT ET MAKOMODAKE

JUS DE LA PRESSE  
オマールブルーと白トリュフ  
新潟県産コシヒカリ雪椿のリゾット バターナッツかぼちゃとマコモダケの“フルール”  
オマール海老のジュ

## LE KUÉ DE NAGASAKI

EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE SAFRANÉE, POINTE DE SHISO

SAUCE CHAMPAGNE  
長崎県産クエ  
サフラン風味のジャガイモ 紫蘇  
シャンパーニュソース

## LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

LE COEUR DE FILET FONDANT, JARDIN D'HIVER  
CROUSTILLANT DE JOUE DE BOEUF BRAISÉE AU CÉLERI RAVE

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE  
熊本県産あか牛のフィレ肉  
冬野菜の庭園 牛ほほ肉とセロリラブのクリュスティアン 黒トリュフソース

## AUTOUR DE LA FRAISE

バニラのパンナコッタとバーボンのジュレ 苺のソルベフルールドオランジュの香り

## TRÈS GOURMANDES...

NOS CRÊPES FLAMBÉES À VOTRE TABLE

« MARRON ET RÂPÉE DE TRUFFE NOIRE »

クレープフランベ  
マロンとウイスキーのアイスクリーム 黒トリュフを添えて

## 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