

# MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

## LE CRABE KEGANI DE ISHIKAWA ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, MOUSSELINE ET COPEAUX DE CHOU-FLEUR, ZESTES DE BERGAMOTE  
BAVAROISE « FEUILLE DE CITRUS/CAVIAR SÉCHÉ »  
JUS ÉMULSIONNÉ DE CRUSTACÉS, POINTE D'UN JUS GÉLIFIÉ DE BUNTAN  
石川県産毛ガニとオシエトラキャビア  
カリフラワーのムースリーヌ ベルガモット  
ババロア « シトラスリーフ キャビアセツシェ »  
甲殻類のクリーミーなソース 文旦のジュレ

## LE CONSOMMÉ « ROUGE » 2025

SURPRISE D'UNE ROYALE DE FOIE GRAS FARCIE « COMME UN CHAMPIGNON »  
CONSOMMÉ BRÛLANT RELEVÉ D'UNE POINTE DE POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR  
コンソメ«ルージュ»2025  
マッシュルームを型どったフォワグラのロワイヤル  
マダガスカル産ワイルドペッパー香るコンソメ

## LE KUÉ DE NAGASAKI

RÔTI AU BEURRE MOUSSEUX, BOUCHÉE « CAROTTE, SEICHE, CITRON VERT »  
MOUSSELINE CRÉCY À LA BAIE DE VERVEINE  
BOUILLON D'OURSIN  
長崎県産クエのロティ ポンポン«人参 烏賊 ライム»  
バーベナペッパー風味のムースリーヌクレシー  
生雲丹のブイヨン

## LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME EN AIGUILLETES, FONDUE DE CHOU VERT AUX LÉGUMES  
LA CUISSE BRAISÉE, EFFILOCHÉE, PUIS SERVIE DANS UNE FEUILLE DE PÂTE À LA CHÂTAIGNE  
LES ABATS CUISINÉS COMME UN BOUDIN, CALISSON DE CÉLERI  
JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN  
フランス産小鳩のロワイヤル  
むね肉のエグイエット キャベツのフォンダン  
もも肉のブレゼ 栗のラビオリ  
ブーダン セロリのカリソン  
ヴァドーヴァン香る小鳩のジュ

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(15%)が加算されます。