

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。