

## MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LA LANGOUSTINE "BOUCHON"

ENROBÉE D'UNE FINE FEUILLE DE CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE  
POMME GAUFRETTE, CRÈME VICHYSOISE, JEUNES POUSSSES VERTES  
EMULSION DE CRESSON, HUILE D'OLIVE CITRON  
クリスタッセのコンソメで包まれたラングスティーン オシエトラキャビア  
じゃがいものゴーフル クレームヴィシソワーズ  
クレソンのエミュリュッション レモンオリーブオイル

### LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI PUIS DÉPOSÉ SUR UNE MOUSSELINE DE HARICOTS COCO AU VINAIGRE DE XÉRÈS  
LA CUISSE FARCIE TRAITÉE COMME UN BARBAJUAN LÉGÈREMENT ÉPICÉ  
FINE SEMOULE, LÉGUMES DE PRINTEMPS  
JUS « PRESQUE » SIMPLE  
ピジョン胸肉のロティ 白インゲン豆のムースリヌ  
モモ肉のバルバジュアン  
クスクスと春野菜  
シンプルなジュ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

### AUTOUR DES « BILLES » DE FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツの彩り

### 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

### LE CRABE KEGANI DE HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UN CRÈMEUX DE UIDO ET OIGNONS NOUVEAUX  
ASPERGE VERTE DE SAGA, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE  
COULIS ARGENTEUIL, PÂTE DE CITRON NOIR D'IRAN  
EMULSION D'UN JUS DE CRUSTACÉS  
北海道産毛ガニ  
ウドと新玉ねぎのクリーム オシエトラキャビア  
佐賀県産グリーンアスパラガスとクーリ イラン産シトロンワール  
甲殻類のエミュリュッション

### LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN MAKI EN ÉCAILLES VÉGÉTALES  
BOUCHÉE DE « BAMBOU, SAINT-JACQUES, TRUFFE », POUSSSES DE COLZA, FEUILLES DE SANSHO  
CONSOMMÉ SERVI BRÛLANT  
のり巻きに見立てた長崎県産クエ  
筍 帆立貝 トリュフのブッシュ 菜の花と木の芽  
コンソメポワソン

### CLIN D'OEIL À LA TRADITION

#### LA BLANQUETTE DE VEAU « TOUTE VERTE »

LE RIZYUKITSUBAKI DE NIIGATA ET FUKINOTO CUIT EN COCOTTE, BOUQUET DE JEUNES PRIMEURS  
サラダ菜を纏った仔牛のブランケット  
ふきのとう香る新潟県産コシヒカリ雪椿のバターライス  
春野菜のブーケ

PRÉ DESSERT  
プレ デセール

### AUTOUR DE LA FRAISE DE KYOTO

京都産イチゴの彩り

### 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。