

## MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

**LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU ET LE CAVIAR OSCIÈTRE**  
CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS MARINÉE À L'HUILE D'OLIVE, RÂPÉE DE ZESTES D'ORANGE KIYOMI  
ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE, CITRON CAVIAR DE MIYAZAKI  
VINAIGRETTE D'UN JUS CORSÉ DES BARDES  
優しく火を入れた三陸産帆立貝のマリネ オシエトラキャビア  
清見オレンジのゼスト  
ロワール産ホワイトアスパラガス、宮崎県産シロンキャビア  
帆立貝のヴィネグレット

**LE HOMARD BLEU**  
EN MÉDAILLONS, ÉTUVÉE DE LÉGUMES PRINTANIER À LA MENTHE  
SAUCE DOUCE AU CORAIL, ÉMULSION DE PETITS POIS  
オマールブルーのメダイオン、ミント香る春野菜のエチューベ  
ソースコライユ、プティポワのエマルジョン

**L'AMADAI AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES**  
FARCI SOUS LA PEAU D'UNE FINE MOUSSE  
BONBON DE TOMATE «TAPÉE», MARIGOLD, GRECQUE DE SALSIFIS  
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT  
ムースを詰めた甘鯛のクリスティアン  
トマトのボンボン、マリーゴールド、サルシフィのグレック  
キャラメリゼしたジュ

**LE CANARD GIN NO KAMO DE AOMORI**  
LE FILET RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE, POINTE D'UN CHUTNEY DE GRIOTTE  
BOUQUET VÉGÉTAL CROUSTILLANT, MOUSSE DE FOIE DE CANARD  
SAUCE PARFUMÉE AU POIVRE VERT  
青森県産 銀の鴨のロースト  
モモ肉のコンフィ、グリオットチェリーのチャツネ  
サラダのブーケ、鴨レバーのムース  
グリーンペッパー風味のソース

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