

MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

« JARDIN MARIN » PRINTEMPS 2025...

COQUILLAGES, AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI TAILLÉS FINEMENT
PUIS DÉPOSÉS SUR UNE CRÈME ONCTUEUSE DE NAVET AU SAFRAN DE SAGA
POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE ET CITRON CAVIAR
ECUME « IODÉE » D'ASPERGE VERTE

« ジャルダンマリン » 2025

様々な貝類の取り合わせ 佐賀県産サフラン香る燕のクリーム
オシェトラキャビアとシトロンキャビア
磯香るグリーンアスパラガスのエキューム

LE COCHON KINKATON DE YAMAGATA

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, PRESSÉ DE BOUDIN À LA MANGUE DE MIYAZAKI
PÉTALE D'OIGNON FARCI D'UNE RAVIGOTE, FRICASSÉE DE HARICOTS ROUGES DE HOKKAIDO

SAUCE « ROBERT »

山形県産金華豚のロースト

宮崎県産マンゴーとブーダンノワールのプレッセ
ラヴィゴットを詰めた玉ねぎのペタル 赤インゲン豆のフリカッセ
ソース « ロベール »

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DE LA FRAÎCHEUR DU CITRON ET DE LA BERGAMOTE

レモンのデクリネゾン 柚子とベルガモットのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES »

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

L'ASPERGE BLANCHE DE LA VALLÉE DE LA LOIRE ET LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

LA SAINT-JACQUES MI-CUITE PUIS MARINÉE, TARTARE AU CITRON VERT

BAVAROISE D'ASPERGE BLANCHE AU CAVIAR OSCIÈTRE

JUS DES BARDES CARAMÉLISÉES, ÉMULSION D'ORANGE « KIYOMI »

ロワール産ホワイトアスパラガスと三陸産帆立貝のマリネ

ホワイトアスパラガスのバヴァロワとオシェトラキャビア

キャラメリゼした帆立貝のジュ « 清見 » オレンジのエミュリションソース

LE KINMÉDAÏ

CUIT À VAPEUR DOUCE, FONDUE DE LÉGUMES, RÂPÉE DE CITRON

NAVET FONDANT, MOUSSE DE CRUSTACÉS

BOUILLON VÉGÉTAL LIÉ D'UNE SAUCE AU CORAIL

優しく火を入れた金目鯛と野菜のフォンデュ レモンのラペ

燕のフォンダンと甲殻類のムース

野菜のブイヨンでリエしたソースコライユ

L'ENTRECÔTE DE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

RÔTIE EN TRANCHE ÉPAISSE, RELEVÉE AU POIVRE ROUGE DE PENJA

POIS « TRÈS » GOURMANDS, FEUILLE PRINTANIÈRE, GNOCCHI DE CAROTTE À LA BAIE VERVEINE

JUS RICHE AUX HERBES FRAÎCHES, POINTE DE COGNAC

熊本県産赤牛リブロースのロースト

春を彩る豆とフィユ、ヴェルヴェンヌ香る人参のニョッキ

ハーブとコニャック風味のジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAMBOISE ET LA ROSE DE WAKAYAMA

和歌山県産ローズのクリームとコンフィ

フランボワーズとライチのマリアージュ

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(15%)が加算されます。

L'OSIER