

## MENU DÉJEUNER ¥17,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LE SEKI-AJI DE SAGASEKI

MARINÉ, CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉ, JARDIN « ZEN » DE CONDIMENTS  
CRÈME DE POMME DE TERRE AU SAFRAN DE SAGA, COULIS DE ROQUETTE  
ECUME D'UN CONSOMMÉ AUX ZESTES DE CITRON VERT

軽く燻製した関アジのマリネ 《禅》 ジャルダン  
佐賀県産サフラン風味のジャガイモのムースリヌ ルッコラのクーリ  
ライム香るコンソメのエキューム

### LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES  
LA CUISSE FARCIE, AUBERGINE AIGRE-DOUCE  
MANGETOUT AUX GIROLLES

JUS « RICHE »

ピジョンロワイヤルのロティ  
フレッシュハーブ香るブルグルール ファルスを詰めたキュイス 甘酸っぱいナス  
絹さやとジロール茸 リッチなソース

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### AUTOUR DE LA CERISE ET DE L'ESTRAGON

スリーズとポルト酒のソース エストラゴンのグラス

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

### LA CREVETTE SHIMAEBI DE HOKKAIDO

JUSTE MARINÉE AU CITRON NOIR ET HUILE D'OLIVE D'OVERDE, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE  
PANISSE POUDRÉE DE « TÊTES SÉCHÉES », CRÈME DE FENOUIL, ARTICHAUT  
SAUCE DOUCE DE CRUSTACÉS À L'HUILE D'HERBES

シトロンワールでマリネした北海道産シマエビとオシエトラキャビア  
シマエビパウダーをまぶしたパニス フヌイユのクリーム アーティーチョーク  
甲殻類のソースと香草オイル

### L'AMADAI D'UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES RELEVÉ AU POIVRE DE TIMUT  
RUBAN DE NAVET ROUGE AUX PAMPLEMOUSSES DE MIYAZAKI  
MOUSSELINE DE NAVET AU CURCUMA DU BHOUTAN

JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES

クリスピーに仕上げたポワブルトミット香る宇和島産甘鯛  
グレープフルーツとターメリック風味の蕪のムースリヌ  
キャラメリゼしたジュ

### L'AGNEAU DE LOZÈRE

RÔTI AUX AROMATIQUES, FLEUR DE COURGETTE FARCIE, TOMATE EN CROÛTE  
POINTE D'AIL NOIR DE KYOTO ET CITRON CONFIT

JUS PRESQUE SIMPLE

ロゼール産仔羊のロティ  
ファルシーしたズッキーニの花、トマトコンフィ  
黒ニンニクとレモンコンフィ シンプルなジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

### LA CABOSSE « CHOCOLAT / MENTHE »

ショコラのカボス ミントとレモンのコンビネゾン

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。

