

MENU DÉGUSTATION ¥39,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

AUTOUR DES COQUILLAGES ET DU CAVIAR OSCIÈTRE

DÉLICATE ROYALE D'OURSIN, AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI JUSTE MARINÉS
GELÉE IODÉE, MOUSSELINE DE FENOUIL, POINTE DE FRUITS DE LA PASSION
ECUME DE ROQUETTE

貝類とオシエトラキャビア

ウニのロワイヤル 赤貝、ミル貝、北寄貝のマリネ

磯香るジュレ フヌイユのムースリヌ パッションフルーツのポアンテ

ルッコラのエキューム

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, QUENELLE MOELLEUSE DE CRUSTACÉS
FEUILLE VERTE DE « BOULGOUR À L'AUBERGINE GRILLÉE »
EMULSION D'UN BOUILLON DE CRABE

北海道産毛ガニ

甲殻類のクネル

サラダ菜で包まれた茄子のグリエとブルグール

毛ガニのエマルジョン

LE KINMÉDAI

CUIT À VAPEUR DOUCE

NAGE DE LÉGUMES, RAVIOLIS FONDANTS, FEUILLES DE MARIGOLD

金目鯛のヴァプール

野菜のナージュ 柔らかなラビオリ マリーゴールドの葉

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE

RÔTIE AUX AROMATIQUES, « COQUE DAUPHINE » TRÈS GOURMANDE
FEUILLES DE BLETTES, ÉCHALOTES CARAMELISÉES, JEUNE POUSSE DE MAÏS
JUS DE VEAU AU CITRON CONFIT

ブルターニュ産の仔牛のロティ

ポムドフィヌ « トレグルマン »

ブレットの葉 とうもろこしの新芽

レモンコンフィ入り 仔牛のジュ

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。

AU FIL DU TEMPS... ¥65,000

LE HOMARD BLEU

AUTOUR D'UN JARDIN DE LÉGUMES « CRUS, CUIITS, GRILLÉS »
« FLEURS » DE COURGETTE » À LA MENTHE
JUS DE TOMATE « CUISINÉ » À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR
オマールブルー

様々な調理法で仕上げた野菜のジャルダン
ミント風味のズッキーニの花
トマトのジュとオリーブオイル

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA

CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX
AUBERGINE LAQUÉE D'UN JUS CARAMÉLISÉ, ASPERGES SAUVAGES, GIROLLES
SABAYON D'UNE RÉDUCTION « MYOGA/TIO PEPE »
優しく火を入れた千葉県産天然黒鮪
茄子のフォンダン、アスペルジュソバージュとジロール
みょうがとティオペペ香るソースサバイヨン

LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN « MAKI » TOUT VERT AU CAVIAR OSCIÈTRE
COQUILLAGES, GNOCCHI ET CONDIMENTS
SAUCE CHAMPAGNE
サラダ菜で巻いた長崎県産クエとキャビア・オシエトラ
貝、ニョッキとコンディマン
ソースシャンパーニュ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

LE COEUR DE FILET FONDANT, « WAGASHI » DE POMME DE TERRE/EDAMAME/TRUFFE
RUBAN DE CAROTTE, PÉTALE D'OIGNON ACIDULÉ
JUS SIMPLE D'UN RÔTI
熊本県産あか牛フィレ肉のロティ
和菓子に見立てた枝豆のボンボン
人参のリュバン、玉ねぎのペタル
シンプルなジュ

FRAMBOISE ET 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

LE SOUFFLÉ AUX AGRUMES

SORBET « GRAPPA, BASILIC »
柑橘のスフレ
グラッパとバジルのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ



SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

フランス産フロマージュ各種 ¥5,000~

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