【LUNCH】
MENU 100% VERT ET MER ¥45,000

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE
オリヴィエ・シェニョンが織りなす初夏の特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております。

POUR COMMENCER
COCKTAIL VÉGÉTAL, SORBET « VERT »
GELÉE D'UN BOUILLON DE LÉGUMES INFUSÉ DE « GETTO »
POINTE DE PULPE DE CACAO FERMENTÉ
黄色いパプリカとビーツのカクテル　グリーントマトのソルベ
月桃で香りづけしたブイヨンドレギュームのジュレ
発酵カカオのポアンテ

NOTRE JARDIN 2025
AUTOUR DES LÉGUMES CRUS, CUITS, GRILLÉS, MARINÉS…
« FLEURS » DE POIVRON ROUGE, TOMATE « FARCIE »
COULIS CRU À L'HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR
ジャルダンレギューム　2025
様々な調理法で仕上げた野菜　赤ピーマンの花とトマトファルシー
フルーツトマトとオリーブオイルのクーリ

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA
CUIT DOUCEMENT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX
CRÉMEUX DE RIZ « YUKITSUBAKI » DE NIIGATA AU SAFRAN DE SAGA, BAMBOU
POINTE D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU, ÉCUME D'UN CONSOMMÉ
優しく火を入れた千葉県産天然黒鮑
新潟県産 « 雪椿 » のサフランリゾット
肝ソースのポアンテ　コンソメのエキューム

LE HOMARD BLEU
CUIT AU COURT BOUILLON, FINE ROYALE D'OIGNON VOILÉE D'UNE POUDRE D'ASPERGE VERTE
ASPERGE BLANCHE FARCIE DE CHAMPIGNONS, FEUILLE DE PÂTE BLANCHE
JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE
オマール・ブルー
グリーンアスパラガスのパウダーを纏った玉ねぎのロワイヤル
ホワイトアスパラガスと白いパート
ヴァンジョーヌ香るオマールのジュ

LA FRAÎCHEUR D'UNE NAGE
SORBET « AUBERGINE/RHUM », GELÉE D'HERBES, CRÈME DE PAMPLEMOUSSE
茄子のコンポートとソルベ
グレープフルーツのクリーム　ハーブのジュレ

« AGRUME, CAROTTE »
3 SORBETS « SAUGE/ANANAS », « CAROTTE VIOLETTE/GIN », « PASSION/GINGEMBRE »
人参のラビオリ　3種のソルベ
« アナナスセージ », « 紫人参とジン », « パッションジンジャー »

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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。

【DINNER】
AU FIL DU TEMPS… ¥65,000

LE HOMARD BLEU
AUTOUR D'UN JARDIN DE LÉGUMES « CRUS, CUITS, 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鮑
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・オシェトラ
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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。