

LÉGER CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ 2025 ¥40,000

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ます。

POUR COMMENCER
AUTOUR DU MAÏS GRILLÉ D’AOMORI
VELOUTÉ ET CRÈME GLACÉE, VOILE DE VERVEINE, BISCUIT DE MAÏS AU MIEL DE CHÂTAIGNIER
青森県産トウモロコシのブルーデと焼きトウモロコシのグラス
ヴェルヴェンヌ香るパンナコッタのヴェール、栗の蜂蜜のビスキュイ

L’ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA
CUIT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX, MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE
JARDIN DE LÉGUMES D’ÉTÉ, ÉMULSION D’EAU DE TOMATE ÉPICÉE
JUS DES BARDES CARAMELISÉES
優しく火を入れた房州天然黒鮑
ミント香るズッキーニのムースリース
夏野菜のジャルダン、スパイシーなトマトのエマルジョン
キャラメリゼしたジュ

L’OKOZE
COUVERT D’UNE FINE MOUSSE ET DE PÉTALES DE SAINT-JACQUES PUIS POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABaisse
« ORIGAMI » DE MAY QUEEN SAFRANÉ, CREVETTE SHIMAEBI MARINÉE AU CITRON VERT
帆立貝のペタルとムースで覆ったオコゼのブイヤベース
サフラン風味のメークイン、ライム香るシマエビのマリネ

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE
EN TRANCHE ÉPAISSE GRILLÉE, COURGE SPAGHETTI, COULIS DE MANGANJI
FRICASSÉE DE RIS DE VEAU ET GIROLLES
JUS AU VIN JAUNE
ブルターニュ産仔牛のグリエ
ソウメンカボチャ、万願寺唐辛子のクーリ
リードヴォーのムニエルとジロールのフリカッセ
ヴァンジョーヌ香るジュ

LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ROUGES
フリュイルージュの彩り

AUTOUR DE LA PÊCHE…
NAGE GLACÉE, SORBET À LA CITRONNELLE
桃のナージュ
レモングラスのソルベ

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。

AU FIL DU TEMPS...L'ÉTÉ 2025 ¥65,000

L'AMADAI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

MARINÉ PUIS « CUISINÉ » COMME UN TARTARE, LES ÉCAILLES SERVIES CROUSTILLANTES
CRÈME ONCTUEUSE DE CONCOMBRE, CITRON CAVIAR DE AÏCHI, PÉTALE DE CAVIAR SÉCHÉ
EMULSION D'HUILE D'OLIVE AU CITRON VERT

甘鯛のタルタルとオシエトラキャビア

滑らかな胡瓜のクリーム、シトロンのキャビア、キャビアセッシュ
ライム香るオリーブオイルのエミュリッション

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA

CUIT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS BEURRE DOUX
CRÉMEUX DE RIZYUKITSUBAKI DE NIIGATA AU SAFRAN DE SAGA, LANGUES D'OURSINS
POUSSES VERTES, FEUILLES DE SANSHO

BOUILLON DE SHISO

優しく火を入れた房州天然黒鮑
佐賀県産サフラン香る雪椿のリゾット
ウニ、えんどう豆、木の芽
紫蘇のブイヨン

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, RAVIOLIVERT, MARIGOLD
NAGE DE LÉGUMES LIÉE D'UNE SAUCE DOUCE DE CRUSTACÉS

オマールブルーのメダイオン
緑のラビオリ、マリーゴールド
クルスタッセ香る野菜のナージュ

LE BŒUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

LE COEUR DE FILET FONDANT, MANGANJI, ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES
AUTOUR DU MAÏS « GRILLÉ PUIS FARCI DE GIROLLES », VELOUTÉ CHAUD À BOIRE
JUS À LA TRUFFE NOIRE

熊本県産あか牛フィレ肉のロティ
万願寺とうがらし、キャラメリゼしたエシャロット
焼きトウモロコシとジロールのファルシー、温かいトウモロコシのブルーデ
黒トリュフ入りのジュ

LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ROUGES

フリュイルージュの彩り

LE SOUFFLÉ « VERVEINE/MENTHE »

GELÉE DE FRUITS, SORBET PÊCHE
ヴェルヴェンヌとミントのブルー
桃のソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフエ



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。