

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN DÔME, JUSTE MARINÉE À L'HUILE D'OLIVE D'OVERDE ET CITRON NOIR, « JARDIN MARIN »

DÉLICATE ROYALE D'OURSIN, POINTE DE GELÉE DE FRUITS DE LA PASSION

VELOUTÉ DE COURGE À LA CIRE AU CITRON CAVIAR DE AICHI

三陸産ホタテ貝のマリネ 《ジャルダンマリネ》

優しく火を入れたウニのロワイヤル、パッションフルーツのポワンテ

愛知県産シトロンキャビア入り冬瓜のヴルーテ

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DETOTTORI

RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE, L'ÉPAULE BRAISÉE ENROBÉE D'UNE PÂTE VERTE, SALSIFIS

MÛRE VOILÉE D'UNE FEUILLE DE BETTERAVE ACIDULÉE, FONDUE DE CHOU ROUGE

SAUCE AU CASSIS

鳥取県産夏鹿ロースのロティ

グリーンに包んだ肩肉のブレゼとごぼう

ビーツに包まれたブラックベリー、赤キャベツのフォンデュ

ソースカシス

PRÉ DESSERT

プレ デセール

L'ABRICOT ET LA LAVANDE

アプリコットとラベンダーのソルベ

アーモンドのアクセント

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥25,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, BAVAROISE DE COURGETTE À LA MENTHE, COURGE SPAGHETTI AU BASILIC

DENTELLE CROUSTILLANTE, DEUX SAUCES « FRAÎCHES » AUTOUR DE LA TOMATE...

北海道産毛ガニ

ミント香るズッキーニのパバロア、バジル風味のソウメンカボチャ

2種類の《フレッシュ》トマトソース

LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN MAKITOUT VERT, ÉCRASÉE DE BROCOLI AU CITRON ET COQUILLAGES

PALET FONDANT AU CAVIAR OSCIÈTRE

SAUCE IVOIRE AU CHAMPAGNE

サラダ菜で巻いた長崎県産クエ

レモン風味のブロッコリーのエクラゼと貝類

オシエトラキャビア

ソースシャンパーニュ

LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI

RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE, CALISSON DE BUTTERNUT

FLEUR « MIRO » DE PÊCHE À LA BAIE VERVEINE, PULPE DE RHUBARBE

SAUCE PARFUMÉE À LA CARDAMOME

青森県産銀の鴨のロティ

モモ肉のコンフィ、バターナッツのカリソン

バーベナベリー香る桃 《ミロ》の花、ルバーブのピューレ

カルダモン風味のソース

PRÉ DESSERT

プレ デセール

NAGE DE FRUITS ROUGES

TROIS SORBETS...

フリュイルージュとカシスビオレのクリーム

3種のソルベ

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

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スリーヌ
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
ヴァンジョーズ香るジュ

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~

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。