

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA TRUITE DU MONT FUJI EN DEUX FAÇONS ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

MARINÉE PUISTAILLÉE EN PETITS DÉS, VELOUTÉ DE COURGE À LA CIRE, GELÉE DE PASTÈQUE JAUNE AU CITRON VERT
MI-CUITE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE, SABLÉ FRIABLE, MOUSSELINE DE COURGETTE, CAVIAR SÉCHÉ

2種に仕上げた紅富士サーモンとオシトラキャビア

タルタル仕立てと冬瓜のヴルーテ、ライム香る黄色いスイカのジュレ

軽くスモークシミキュイに仕上げたサーモンのサブレ、クルジェットのムースリース、キャビアセッシェ

LE HOMARD BLEU

EN MÉDAILLONS, FINES FEUILLES D'AUBERGINE ET LÉGUMES CROQUANTS

ECUME D'UN CONSOMMÉ

オマールブルーのメダイヨン

茄子と夏野菜のクロッカシ

コンソメオマールのエキューム

CLIN D'ŒIL AU SUD DE LA FRANCE AVEC L'OKOZE DE NIIGATA

COUVERT D'UNE FINE MOUSSE ET DE PÉTALES DE SAINT-JACQUES PUIS POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE
SEICHE GRILLÉE, POINTE DE MAY QUEEN AU SAFRAN DE SAGA

ホタテ貝を纏ったオコゼのブイヤベース

イカのグリエ、佐賀県産サフラン香るメイクイーンのポアンテ

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

バーバナベリー香る桃 «ミロ» の花、ルバーブのピューレ

カルダモン風味のソース

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

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

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、シトロンキャビア、キャビアセッシェ
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ヨン
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 CARAMELISÉES
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テ
黒トリュフ入りのジュ

LA FRAÎCHEUR DES FRUITS ROUGES

フリュイレージュの彩り

LE SOUFFLÉ « VERVEINE / MENTHE »

GELÉE DE FRUITS, SORBET PÊCHE
ヴェルヴェンヌとミントのスフレ
桃のソルベ

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