

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KEGANI D’HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL DÉPOSÉE SUR UNE MOUSSELINE DE NAVET
PHYSALIS ET RAISINS BLANCS LÉGÈREMENT VINAIGRÉS
CRÈME DE CRUSTACÉS, ÉCUME DE FEUILLE DE NAVET

北海道産毛ガニ

カブのムースリース

軽く酢漬けにしたホオズキとシャインマスカット

甲殻類のクリーム、カブの葉のエキューム

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI SUR COFFRE, BOULGOUR AUX HERBES FRAÎCHES
LA CUISSE CONFITE, FIGUE NOIRE LAQUÉE, RÂPÉE DE CITRON
BOUDIN DE PIGEON « CÉLERI / BETTERAVE »

JUS SIMPLE

ビジョン胸肉のロティ

フレッシュハーブ入りブルグル

モモ肉のコンフィ、レモン香る黒イチジクのラケ

ブーダンビジョン « セロリ／ビーツ »

シンプルなジュ

PRÉ DESSERT

ブレ デセール

LA POMME...

ENTRE L’ACIDITÉ ET LA DOUCEUR

カルヴァドスとレモンガラスのパルフェ

タルトタタンのソルベと共に

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

AUTOUR DES COQUILLAGES « AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI »

CRÈME VICHYSOISE, ÉMULSION D’UNE SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN DE SAGA, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE
GELÉE IODÉE, ASPERGE DE MER ET CITRON CAVIAR DE AICHI

赤貝、ミル貝、北寄貝、オシエトラキャビアのポワンテ

クレームヴィシソワーズ、佐賀県産サフラン香るソースシャンパーニュのエミュリュッション

磯香るジュレ、シーアスパラガスと愛知県産シトロンキャビア

LE KINKI D’HOKKAIDO

CUIT À COUVERT SUR UN LIT D’HERBES AROMATIQUES, RUBAN DE CAROTTE À L’ORANGE
RAVIOLE VERTE DE LÉGUMES RELEVÉE AU POIVRE DE TIMUT
JUS D’ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT

ハーブと共に火入れした北海道産キンキ

オレンジ風味のニンジンのリュパン

ティムットペッパー香る野菜のラビオリ

レモンコンフィ入りキャラメリゼしたジュ

LE COCHON KINKATON DEYAMAGATA

LA CÔTE RÔTIE, CROUSTILLANT DE PATATE DOUCE, BOUDIN ROYAL
COEUR DE SUCRINE « RAVIGOTE »

JUS À LA SAUGE

山形県産金華豚のロティ

サツマイモのクリスティアン、ブーダンノワール

ミニロメインレタス « ラヴィゴット »

セージ香るジュ

PRÉ DESSERT

ブレ デセール

LA POIRE ET LE GATTILIER DE KAGOSHIMA

赤ワインのポワールボシェ

ハマゴウのソルベとグラス

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。

CLIN D’OEIL À L’AUTOMNE 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 CONVIVÉS DE VOTRE TABLE

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす秋の特別メニューを
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...LA CHÂTAIGNE
VELOUTÉ « BRÛLANT », ÉCLATS CROUSTILLANTS, NASHI
ECUME À LA CARDAMOME VERTE

栗のヴルーテ
栗のクリスティアンと和梨
カルダモン風味のエキューム

LA DORADE ROYALE D’AKASHI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
JUSTE MARINÉE EN FINESTRANCHES PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE, TARTARE AU CITRON VERT
CRÈME VICHYSOISE « CACAHUÈTES FRAÎCHES, KAKI ACIDULÉ », GELÉE DE CHAMPAGNE
ÉCAILLES DE POMME DE TERRE ET CAVIAR SÉCHÉ

明石産真鯛とオシエトラキャビア
軽く燻製したトランシェとタルタル
クレームヴィシソワーズ《生ピーナッツと柿》、シャンパンのジュレ
メークインとキャビアセッシェ

LE HOMARD BLEU
GRAINES DE SARRASIN PARFUMÉES À LA SAUGE, PÉTALES DE LÉGUMES D’AUTOMNE, BILLES DE POMME VERTE
JUS DE HOMARD AU VIN JAUNE

オマールブルー
セージ風味のソバの実、秋野菜のペタル、青リンゴのビーズ
ヴァンジョーヌ香るオマールのジュ

LE BOEUF AKASHI DE KUMAMOTO
L’ENTRECÔTE RÔTIE EN TRANCHE ÉPAISSE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
TENKEIKO FARCI, CROUSTILLANTS DE CHAMPIGNONS
BÉARNAISE « ROUGE » CASSÉE D’UN JUS SIMPLE

熊本県産あか牛ロースのロティ
マダガスカル産ワイルドペッパー
天恵菇のファルシ、様々なキノコのクリスティアン
赤いベアルネーズソースとシンプルなジュ

LA POIRE ET LE GATTILIER DE KAGOSHIMA
洋梨とハマゴウのソルベ
アニスヴェールのパルフェと共に

LE MARRON, POINTE DE CASSIS
GLACE AU COGNAC XO RÉMY MARTIN
マロンのパルフェ、メレンゲのバトン
グラスコニャックとカシスソルベ

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。