

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, MOUSSELINE DE NAVET, PÉTALES DE PHYSALIS ET RAISINS BLANCS LÉGÈREMENT VINAIGRÉS
CRÈME DE CRUSTACÉS, ÉCUME DE FEUILLE DE NAVET
北海道産毛ガニとオシエトラキャビア
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

« COCOTTE » DE COQUILLAGES

« AKAGAI, HOKKIGAI ET MIRUGAI », TAILLÉS FINEMENT, GRAINES D'ÉPEAUTRE, KORINKI
MOUSSE ET PÉTALES DE SAINT-JACQUES AU CITRON CAVIAR DE AICHI
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN DE SAGA
貝類の取り合わせ « 赤貝、ミル貝、北寄貝 »
エポートル、コリンキー
ホタテ貝のムースとペタル、愛知県産シトロンキャビア
サフラン香るソースシャンパーニュ

L'AMADAI D'UWAJIMA

IMAGE D'UN MAKI « RACINE DE LOTUS / TRUFFE D'AUTOMNE »
RAVIOLE VÉGÉTALE « TOPINAMBOURS, BULBE DE LYS, CITRON VERT »
GNOCCHI AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES
VELOUTÉ PARMENTIER, JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES
宇和島産甘鯛
« 蓮根と秋トリュフ » 海苔巻きのイメージで
野菜のラビオリ « トピナンプール、ユリ根、ライム », 鱸のクリスティアンとニョッキ
ヴルーテパルマンティエ、キャラメリゼした魚のジュ

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI SUR COFFRE, CHOU VERT AUX CORNES D'ABONDANCE
LA CUISSE CONFITE, FIGUE NOIRE LAQUÉE, RÂPÉE DE CITRON
BOUDIN DE PIGEON « CÉLERI / BETTERAVE »
JUS SIMPLE
ピジョン胸肉のロティ
トランペット茸とちりめんキャベツ
モモ肉のコンフィ、レモン香る黒イチジクのラケ
ブーダンピジョン « セロリ/ビーツ »
シンプルなジュ

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

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。

AU FIL DU TEMPS...L'AUTOMNE 2025 ¥65,000

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

メイクインとキャビアセッション

L'ORMEAU SAUVAGE

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FLEURS DE SHISO
FEUILLE DE LAITUE « BOULGOUR, AUBERGINE, FEUILLES DE SANSHO »

ECUME D'UN BOUILLON D'OURSIN

優しく火を入れた天然黒鮑と紫蘇の花

サラダ菜に包まれた《ブルグール、ナス、木の芽》

ウニのブイヨンエキューム

LE HOMARD BLEU

PÂTE DE CHÂTAIGNE FARCIE, MOUSSELINE DE BUTTERNUT, TRUFFE D'AUTOMNE
SAUCE DOUCE AU CORAIL À L'HUILE D'HERBES FRAÎCHES

オマールブルー

栗のパートのファルシ、バターナッツのムースリーヌ、秋トリュフ

ハーブオイル香るソースコラリーヌ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, « COQUE D'AUTOMNE » CROQUANTE, CAROTTE VIOLETTE

SAUCE VIOLINE

熊本県産あか牛フィレのロティ

《秋が詰まったクロッカン》、紫人参

ソースヴィオリーヌ

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 SOUFLÉ « FÈVE TONKA ET SUCRE NOIR »

黒糖とトンカのスフレ、ほうじ茶のソース

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。