

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 », 鱈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。

LA TRUFFE BLANCHE TUBER MAGNATUM 2025...

¥75,000

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose
Ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche
Menu servi pour l'ensemble des convives de votre table.

オリヴィエ・シェニョンが織りなす
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

POUR COMMENCER

L'OEUF DE SAGA ET LE CRABE ZUWAIGAN

BROUILLADE CRÉMEUSE, CHAIR DE CRABE, TENKEIKO

ECUME D'UNE INFUSION DE CÈPI

佐賀県産卵のスクランブルエッグとズワイガニ

天恵菇、セップ茸のエキューム

LA SAINT JACQUES DE SANRIKU EN DEUX FAÇONS..

UNE NOIX EN CROÛTE DE MAÏS GRILLÉ D'AOMORI, POLENTA CRÉMEUSE

UNE AUTRE EN TARTARE « TOPINAMBOURS, CITRON CONFIT, CITRON NOIR », CHIPS CROUSTILLANTES

JUS CARAMELISÉ DES BARBES

三陸産帆立貝 二種の調理法で

トウモロコシのクルートを纏ったポワレ、クリーミーなポレンタ

タルタル《トピナンプル、レモンコンフィ、ブラックレモン》、クリスピーなチップス

キャラメリゼしたジュ

LE HOMARD BLEU

EN AIGUILLETES, SOUFFLÉ « FARCI », TRUFFE BLANCHE

PÂTE ZÉBRÉE DE POIVRON DOUX

SAUCE DOUCE AU CORAIL

スフレと白トリュフ

赤と黄色パブリカのパート

ソースコラリース

LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE CUIE EN COCOTTE, POUSSES D'ÉPINARDS, CRÈME VERTE À LA TRUFFE BLANCHE

LÉGUMES FONDANTS

DEUX SAUCES..

ブルターニュ産仔牛のロテ

ほうれん草、白トリュフのクリーム

レギュームフオンダン

二種類のソースで

SORBET « MILLÉNAIRE »

POIRE, CRUMBLE

和梨のコンポートとオードヴィーのジュレ

ミレネールのソルベ

GOURMANDE..

NOTRE TARTE « MARRON, THÉ GRILLÉ, TRUFFE BLANCHE »

マロンとバニラのタルト、ほうじ茶のソルベ

ショコラブランのエキューム ラムの香り

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。