

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
プレ 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 VICHYSSEOISE, 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
プレ 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

CLIN D'OEIL À LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"...2025

¥55,000

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・シェニヨンが織りなす
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 CRÈMEUSE, CHAIR DE CRABE, TENKEIKO

RECUMÉ D'UNE INFUSION DE CÈPRE

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

LE HOMARD BLEU

EN AIGUILLETES, CROUSTILLANTS DE CHÂTAIGNES

ÉTUVÉE DE LÉGUMES RACINES, PÉTALES DE CÉLERI ET BUTTERNUT

SAUCE DOUCE AU CORAIL

オマール・ブルーのエグイエット

栗のクリスティアン

根菜のエチュベ、セロリとバターナッツのペタル

ソースコラリース

CLIN D'OEIL À LA TRADITION AVEC LEVEAU DE BRETAGNE

LA POITRINE CUISINÉE COMME UNE BLANQUETTE PUIS ENROBÉE DE FINES FEUILLES VERTES

RIZYUKITSUBAKI DE NIIGATA CUIT EN COCOTTE, BILLES DE LÉGUMES

RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE

緑を纏ったブルターニュ産仔牛のブランケット

新潟県産雪椿のバターライス、野菜のビーフ

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