

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・ブルーのエグジュエツト

栗のクリスティアン

根菜のエチューベ、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, CRUMBLI

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

ショコラブリランのエキューム 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

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 AIGUILLETTES, SOUFFLE « FARCI », TRUFFE BLANCHE

PÂTE ZEBREE 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ィ

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

[illegible]

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。