

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA CREVETTE KURUMAEBI D'OKINAWA

MOUSSELINE ET SOMMITÉS DE CHOU-FLEUR À LA GRECQUE, COCO RÂPÉE
GELÉE DE POMME VERTE, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE
JUS DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE REIMS

沖縄県産車エビ

カリフラワーのムースリースとギリシャ風サラダ、ココナッツのラペ
青リンゴのジュレ、オシエトラキャビアのポワンテ
シャンパンビネガー香る甲殻類のビネグレット

LA POULETTE TSUSHIMA JIDORI DE NAGASAKI

LE SUPRÊME SERVI MOELLEUX, FONDUE D'OIGNONS DOUX
LA CUISSE CONFITE, BOUDIN BLANC PISTACHÉ
NAVET FARCI D'UNE ROYALE DE FOIE DE VOLAILLE, CHUTNEY DE POMME
2 SAUCES...

長崎県産対馬地どり

柔らかな胸肉、オニオンフォンデュ
もも肉のコンフィ、ビスタチオ入りブーダンブラン
鶏レバーのロワイヤルを詰めたカブ、リンゴのチャツネ
2種のソースで...

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAÎCHEUR DES AGRUMES

アグリュームのナーージュ、トンカ豆のアクセント

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

LA SAINT JACQUES DE SANRIKU

JUSTE SAISIE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE, PAIN SOUFFLÉ FARCI D'UN TARTARE
GELÉE D'OIGNON « ROUGE », MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE
VINAIGRETTE D'EAU DE MER À L'HUILE D'ANETH ET CITRON CAVIAR DE AICHI

ブナの木で軽く燻製した三陸産帆立貝、タルタルを詰めたパンスフレ
“赤”玉ねぎのジュレ、菊芋のムースリース、オシエトラキャビアのポワンテ
ディルオイルとオードメールのビネグレット、愛知産シトロンキャビア

LE KINMEDAI

CUIT À VAPEUR DOUCE, CHOU-FLEUR AUX ALGUES DE ROCHES
« ORIGAMI » DE NAVET, PALET DE COLRAVE « IODÉ »
BOUILLON MOUSSEUX D'OURSINS

金目鯛のヴァプール

岩海苔とカリフラワー

カブの“折り紙”、磯香るコールラビ

ウニのブイヨン

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE
L'ÉPAULE EN PARMENTIER, FLEUR DE BETTERAVE ROUGE
SAUCE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

北海道産鹿肉のロティ

肩肉のパルマンティエ風、赤いビーツの花

マダガスカル産ワイルドペッパーソース

PRÉ DESSERT

プレ デセール

ENTRE LA DOUCEUR DU MARRON ET L'ACIDITÉ DU CASSIS...

マロンとカシスのパルフェ、ショコラメレンゲと共に

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。

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・シェニオンが織りなす
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 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、セツプ茸のエキューム

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 BLANOQUETTE 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

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