

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE アミューズ-ブーシュ

AUTOUR DES COQUILLAGES ET DU CAVIAR OSCIÈTRE

AKAGAI, MIRUGAI ET HOKKIGAI JUSTE MARINÉS, MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, FINE GELÉE D'OIGNON « ROUGE »
PAIN SOUFFLÉ FARCI D'UN TARTARE DE SAINT-JACQUES, PÉTALES DE CAVIAR SÉCHÉ
VINAIGRETTE D'EAU DE MER À L'HUILE D'ANETH, CITRON CAVIAR DE AICHI

貝類とオシェトラキャビア

赤貝、ミル貝、北寄貝のマリネ、菊芋のムースリーヌ、「赤」玉ねぎのジュレ
帆立貝のタルタルを詰めたパンスフレ、キャビアセッショのペタル
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

LA LANGOUSTINE

EN RAVIOLI, FONDUE DE CHOU VERT « GINGEMBRE, CITRON CONFIT, CITRON VERT »
SAUCE FENOUILAU CUMIN, BOUILLON MOUSSEUX DE CRUSTACÉS

ラングスティーヌのラビオリ

ちりめんキャベツのフォンデュ「生姜、レモンコンフィ、ライム」
クミン香るソースヌイユ、甲殻類のブイヨン

LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN NORIMAKI « CHOU-FLEUR / TRUFFE NOIRE »
FEUILLE D'ENDIVE FARCIE, SOMMITÉS DE CHOU-FLEUR CROUSTILLANTES
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES LIÉ D'UNE ÉMULSION DUBARRY

長崎県産クエ

「カリフラワーと黒トリュフ」海苔巻きのイメージで
アンディープのファルシ、カリフラワーのクリスティアン
キャラメリゼした魚のジュとエミュリューションデュバリー

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE
L'ÉPAULE BRAISÉE EN PARMENTIER, FEUILLE DE BLETTÉ
FLEUR DE BETTERAVE ACIDULÉE, CHOU ROUGE AUX CASSIS
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、スイスチャード
ビーツの花、カシス風味の赤キャベツ
マダガスカル産ワイルドペッパーソース

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セールを

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 ZUWAIGANI
BROUILLADE CRÈMEUSE, CHAIR DE CRABE, TENKEIKO
ECUME D'UNE INFUSION DE CÈPE
佐賀県産卵のスクランブルエッグとズワイガニ
天恵菇、セップ菖のエキューム

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 CARAMÉLISÉ DES BARBES
三陸産帆立貝 ニ種の調理法で
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«トピナンブール、レモンコンフィ、ブラックレモン»、クリスピーカップス
キャラメリゼしたジュ

LE HOMARD BLEU

EN AIGUILLETTES, SOUFFLE « FARCI », TRUFFE BLANCHE
PÂTE ZEBRÉE DE POIVRON DOUX
SAUCE DOUCE AU CORAIL
フランス産オマール・ブルー
スフレと白トリュフ
赤と黄色パプリカのパート
ソースコラリーヌ

LEVEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE CUITE 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
レギュームフォンダン
ニ種類のソースで

SORBET « MILLÉNAIRE »

POIRE, CRUMBLE
和梨のコンポートとオードヴィーのジュレ
ミネネールのソルベ

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

Cafe

カノエ

1

1

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS フランス産プロマージュ各種 ¥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。