

## 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

貝類とオシエトラキャビア

赤貝、ミル貝、北寄貝のマリネ、菊芋のムーススライス、「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、キャビアセッシュのペタル

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

ラングスティースのラビオリ

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 »

クミン香るソースフヌイユ、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

アンディーブのファルシ、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ルションデュバリー

### LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE  
L'ÉPAULE BRAISÉE EN PARMENTIER, FEUILLE DE BLETTE  
FLEUR DE BETTERAVE ACIDULÉE, CHOU ROUGE AUX CASSIS  
SAUCE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

北海道産鹿肉のロティ

肩肉のバルマンティエ風、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ザートをお選びください

### CHARIOT DE FRIANDISES

フリエンドーズのワゴン

### CAFÉ

カフェ

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。

L'OSIER

