

## MENU DÉJEUNER ¥20,000

### AMUSE-BOUCHE アミューズ-ブーシュ

#### LA CREVETTE KURUMAEBI D'OKINAWA

MOUSSELINÉE ET SOMMITS 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、オシェトラキャビアのポワント  
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 SUPRÈME SERVI MOELLEUX, FONDUE D'OIGNONS DOUX

LA CUISE 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、ピスタチオ入りブーダンブラン

鶏レバーのロワイアルを詰めたカブ、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 », MOUSSELINÉE 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、オシェトラキャビアのポワント

デイ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

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

