

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。

¥55,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM
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黒トリュフの特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております。

POUR COMMENCER

L'OEUF « KOHAKU » DE NAGASAKI

CUIT « AU PLAT », ÉTUVÉE DE CHAMPIGNONS ET JAMBON DE KINTOA
DENTELLE CROUSTILLANTE À LA TRUFFE NOIRE

長崎県産対馬地鶏の卵 « 琥珀 »
 シャンピニョンのエチューベとキントアハム
 黒トリュフのクリスティアン
 ソースヴィオリーヌ

LE CRABETARABAGANI D'HOKKAIDO

EN DÔME DE TRUFFE NOIRE, LA CHAIR LIÉE D'UN CRÉMEUX DE CRUSTACÉS, POINTE DE BUNTAN
COULIS DE POUSSÉS DE COLZA

甲殻類のクリームでリエした北海道産タラバガニのドーム
 ブンタンのポワンテ
 菜の花のクーリ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

L'ENTRECÔTE CUIE EN TRANCHE ÉPAISSE, BOUQUET DE LÉGUMES FONDANTS
SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

熊本県産あか牛リブロースのロティ
冬野菜のブーケ
黒トリュフソース

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツの彩り
グアヴァとココナッツのソルベ

CAFÉ BLANC, TRUFFE NOIRE, AMARETTO

マスカルポーネと黒トリュフのタルト
カフェブランのアイスクリーム

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