

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 CARAMELISÉES 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ザートをお選びください

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

LAFÊTE AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM... 2026

¥75,000

**LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE PENDANT LA SAISON
CE MENU ÉLABORÉ TOUT AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM**

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。

POUR COMMENCER

L'OEUF « KOHAKU » DE NAGASAKI

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

SAUCE VIOLINE

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

PÉTALES DE NAVET, POINTE DE BUNTAN

COULIS DE POUSSES 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
カブのペタル、文旦のポワンテ
菜の花のクーリ

LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN NORIMAKI « CAROTTE DE KYOTO/TRUFFE NOIRE », POMME DE TERRE KYOIMO

CONSOMMÉ BRÛLANT

長崎県産クエ
 «京ニンジンと黒トリュフ»海苔巻きのイメージで、京芋
 輝くコンソメ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET « MOELLEUX », BOUQUET DE LÉGUMES FONDANTS CUIITS EN COCOTTE

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

熊本県産あか牛フィレのロティ
ココットで煮込んだ冬野菜のブーケ
黒トリュフソース

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

SORBET COCO/GOYAVE/PASSION

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

CHAUD DEVANT...

LE SOUFFLÉ VANILLE À LA TRUFFE NOIRE

PARFAIT GLACÉ, GAVOTTE CROUSTILLANTE, GLACE « COINTREAU / TRUFFE »

黒トリュフのスフレ

ショコラのエスプーマ、コアントローのアイスクリーム

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。