

¥55,000

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております。

DENTELLE CROUSTILLANTE À LA TRUFFE NOIRE

ソースヴィオリーヌ

COULIS DE POUSSES DE COLZA

菜の花のクーリ

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

黒トリュフソース

SORBET COCO/GOYAVE/PASSION

グアヴァとココナッツのソルベ

CAFÉ BLANC, TRUFFE NOIRE, AMARETTO

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

◆ ◆

¥5,000~

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。

【DINNER】
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・シェニョ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。