

## MENU DÉJEUNER ¥20,000

### AMUSE-BOUCHE アミューズ-ブーシュ

**LE KINKI « SUR UN AIR DE PRINTEMPS »**  
JUSTE MARINÉ, POINTE DE BUNTAN, GELÉE D'EAU DE MER AU SAFRAN DE SAGA  
JEUNES POUSSES VERTES, LANGUES D'OURSIN  
CRÈME DE NANO HANA, ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE D'OVERDE AU CITRON  
キンキのマリネ «春の訪れ»  
文旦のポワンテ、磯香る佐賀県産サフランのジュレ  
緑の新芽、ウニ  
菜の花のクリーム、オヴェルデ産オリーブオイルとレモンのエミュリション

**LA JOUE DE BOEUF**  
BRAISÉE LONGUEMENT, SERVI FONDANTE, RUBAN DE CAROTTE PRESSÉE  
MOUSSELINE CRÉCY À LA BAIE VERVEINE, FEUILLE VERTE « FARCIE »  
SAUCE VIOLINE  
牛ほほ肉のプレゼ  
人参のリュバン  
バーベナペッパー香るクレシー風ムースリース、ウルイの《ファルシ》  
ソースヴィオリーヌ

### PRÉ DESSERT プレ デセール

**« COCKTAIL GLACÉ » AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES**  
エキゾチックのビーユ  
パッションカルダモンのアクセント

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 CREVETTE BOTANEBI D'HOKKAIDO**  
MARINÉE AU CITRON NOIR PUIS VOILÉE D'UNE FINE FEUILLE DE GELÉE  
MOUSSELINE ARGENTEUIL, POINTE D'ASPERGE VERTE ET BLANCHE  
VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS AU CITRON CAVIAR D'AICHI  
黒レモンでマリネした北海道産ボタンエビ  
アルジャンテュイユのムースリース、2色のアスパラガスのポワンテ  
愛知産シトロンキャビアと甲殻類のビネグレットソース

**LE KUÉ DE NAGASAKI**  
CUIT À VAPEUR DOUCE, « CÉLERI, ORANGE, ESTRAGON, GINGEMBRE »  
PÉTALE DE NAVET ROUGE AUX AGRUMES RELEVÉ AU POIVRE DE TIMUT  
EMULSION D'UN JUS DE COQUES « FLEUR DE THYM, CITRON VERT »  
長崎県産クエのヴァプール  
《セロリ、オレンジ、エストラゴン、生姜》  
テュミットペッパー香る赤カブのペタル  
あさりのエミュリション《タイムの花、ライム》

**LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI**  
LE FILET RÔTI LÉGÈREMENT ÉPICÉ, « BOUCHON » DE POMME AU VINAIGRE DE CIDRE  
LA CUISSE MITONNÉE EN BARBAJUAN, FINE PURÉE DE NAVET CARAMÉLISÉ  
JUS « RICHE »  
青森県産銀の鴨のロティ  
シードルビネガー香るリンゴの《ブション》  
もも肉のミトネ バルバジュアン、キャラメリゼしたカブのムースリース  
リッチなジュ

### PRÉ DESSERT プレ デセール

**LA FRAISE DE KYOTO**  
POINTE DE YUZU ET LITCHI  
苺のパルフェと柚子ライチソルベ  
京都産女峰のファルシ

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

**【LUNCH】**

**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。  
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたします。

## POUR COMMENCER

## L'OEUF « KOHAKU » DE NAGASAKI

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

### 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, 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  
ブントンのポワンテ  
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

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

## 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。