

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA TRUITE DU MONT FUJI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

EN DEUX FAÇONS, CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER
« CUISINÉE » COMME UN TARTARE, BOUQUET DE CHOU-FLEUR ET POMME VERTE
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN DE SAGA, POINTE DE FINGER LIME D'AICHI

紅富士サーモンとオシエトラキャビア

軽い燻製とタルタル仕立て、カリフラワーと青リンゴのブーケ

佐賀県産サフラン香るソースシャンパーニュ、愛知産フィンガーライム

LE HOMARD BLEU

POCHÉ AU COURT BOUILLON PUIS REPRIS DANS UN BEURRE NOISETTE AU ROMARIN
PRESSÉE DE BROCOLI, ÉMULSION DE PETITS POIS À LA BAIE DES DUNES

JUS DE HOMARD AU MADÈRE

ローズマリー香るブルーノワゼットで温めたオマールブルー

ブロッコリーのプレス、プティポワのエミュリション

マデイラ風味のオマールのジュ

L'AMADAI D'UWAJIMA AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

FARCI SOUS LA PEAU D'UNE FINE MOUSSE AUX MORILLES
RAVIOLI DE COQUILLAGES ET LÉGUMES, POINTE DE CITRON CONFIT

SAUCE D'UN FUMET DE MORILLES

宇和島産甘鯛のクリスティアン モリーユ茸のムース

貝類と野菜のラビオリ、レモンコンフィのポワンテ

ソースモリーユ

LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI

LE FILET RÔTI LÉGÈREMENT ÉPICÉ, PRESSÉ D'URUI ET CÉLERI
LA CUISSE MITONNÉE EN BARBAJUAN, FEUILLE DE NAVET CARAMÉLISÉ

SAUCE « RICHE »

青森県産銀の鴨のロティ

うるいとセロリラブ

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ヌ

リッチなジュ

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セールを

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

【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。