

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

AUTOUR DES COQUILLAGES ET DE L'ASPERGE BLANCHE

AKAGAI, HOKKIGAI ET MIRUGAI JUSTE MARINÉS PUIS TAILLÉS FINEMENT, ROYALE D'ASPERGE À LA CARDAMOME
GELÉE D'EAU DE MER, VELOUTÉ « ARGENTEUIL », POINTE D'ORANGE SANGUINE

貝類とホワイトアスパラガス

赤貝、ホッキ貝、ミル貝のマリネ、カルダモン風味の白アスパラガスのロワイヤル
磯香るジュレ、ヴルーテ「アルジャンテユイユ」、ブラッドオレンジのポワンテ

LE COCHON KINKABUTA DE YAMAGATA

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, AWACHIBITEN FARCI

« JARDIN » CROUSTILLANT, POLENTA CRÉMEUSE

JUS À LA SAUGE ET CITRON CONFIT

山形県産金華豚のロティ

あわちび天のファルシ

「ジャルダン」クリスティアン、クリーミーなポレンタ

セージとレモンコンフィ香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

ON S'AMUSE AUTOUR DU KIWI

SORBET « YUZU/VERVEINE », SAUCE « BILLES » DE POMME

キウイとハーブのマリアージュ

りんごのビーユと共に

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

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE AU NATUREL, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS, GELÉE D'UN BOUILLON VÉGÉTAL

COULIS D'ASPERGE VERTE, RÉDUCTION D'ORANGE KIYOMI

北海道産毛ガニ

甲殻類のムースリース、野菜のブイヨンジュレ

グリーンアスパラガスのクーリ、清見オレンジのレデュクション

LE KINMÉDAI

CUIT À VAPEUR DOUCE, BONBON DE LAITUE « FENOUIL, TOMATE CONFITE, CITRON NOIR »

2 SAUCES... EMULSION DE FENOUIL, JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES

金目鯛のヴァプール

サラダ菜のボンボン「フヌイユ、トマトコンフィ、黒レモン」

フヌイユのエミュリションとキャラメリゼした魚のジュ 2 種のソースで...

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI DÉPOSÉ SUR UN RIZ DE NIIGATA CUISINÉ AU BAMBOU ET FEUILLES DE KINOMÉ

LA CUISSE CONFITE, PÉTALE D'OIGNON FONDANT

POIS « TRÈS GOURMAND », FINE MOUSSE DE FOIE DE PIGEON

JUS « PRESQUE » SIMPLE

ピジョンロワイヤルのロティ

木の芽香るタケノコ入りバターライス

モモ肉のコンフィ、新玉ねぎのフォンダン

スナップえんどう「トレグルマン」、フォアドピジョンのムース

シンプルなジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LA FRAÎCHEUR DE LA FRAMBOISE

POINTE DE VANILLE, CITRON, GINGEMBRE CONFIT

フランボワーズと生姜のコンビネゾン

レモンの香り

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

