

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
CHAIR DE CRABE AU NATUREL, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS
GELÉE VÉGÉTALE LÉGÈREMENT PARFUMÉE « CARDAMOME, CORIANDRE »
COULIS D'ASPERGE VERTE, RÉDUCTION D'ORANGE KIYOMI
北海道産毛ガニとオシエトラキャビア
甲殻類のムースリーヌ
カルダモン、コリアンダー香る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

AUTOUR DES COQUILLAGES DE PRINTEMPS
AKAGAI, SAZAE, HOKKIGAI LIÉS D'UN BEURRE BATTU AUX ALGUES DE ROCHES
BOULGOUR, FENOUIL AUX ZESTES DE CITRON
BOUILLON MOUSSEUX D'OURSIN
春の貝類 取り合わせ
岩海藻入りバターで温めた赤貝、サザエ、北寄貝
ブルグル、レモン香るフヌイユ
ウニのブイヨン

LE SUJIHARA
LE FILET RÔTI, FEUILLE CROUSTILLANTE D'UN « PÂTÉ DE TÊTE » EN GELÉE
ASPERGE BLANCHE, POINTE DE CITRON CONFIT ET CITRON NOIR
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU VINAIGRE DE CHAMPAGNE, RÂPÉE DE BAIE VERVEINE
スジアラのロティ
« パテ・ド・テット » とクリスティアン
ホワイトアスパラガス、レモンコンフィと黒レモン
シャンパンビネガー香るキャラメリゼしたジュ、バーベナペッパーのラペ

LE PIGEONNEAU ROYAL
LE SUPRÊME 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

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

AU FIL DU TEMPS ...LE PRINTEMPS 2026

¥65,000

POUR COMMENCER...

LA DORADE D'UWAJIMA ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
MARINÉE EN FINESTRANCHES PUIS LÉGÈREMENT FUMÉE AU BOIS DE CERISIER, « SANDWICH » D'UN TARTARE
AUTOUR DES ASPERGES VERTE ET BLANCHE, ROYALE À LA CARDAMOME

SAUCE DOUCE AU GINGEMBRE
軽く燻製した宇和島産真鯛のサンドイッチとオシエトラキヤビア
緑と白のアスパラガス、カルダモンのロワイヤル
ソースジャンジャンブル

L'ORMEAU SAUVAGE

CUIT DANS SA COQUILLE PUIS REPRIS DANS UN BEURRE DOUX AUX FEUILLES DE SANSHO
FLAN D'OURSIN, FEUILLE VERTE À L'ANGUILLE FUMÉE ET CITRON CONFIT
POINTE D'UNE SAUCE AU FOIE, EMULSION DE NANO HANA

黒鮑のバターポッシュェ 木の芽の香り
ウニのフラン、鰻の燻製とレモンコンフィ
鮑の肝のポワンテ、菜の花のエミュリシヨン

LE HOMARD BLEU

RISOTTO CARNAROLI AU SAFRAN DE SAGA, BILLES DE LÉGUMES, GIROLLES
JUS DE HOMARD AU MADÈRE

オマールブルー
佐賀県産サフラン香るカルナローリのリゾット、野菜のビーユ、ジロール茸
マデイラ風味のオマールのジュ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, BAMBOU DE KYOTO « À LA FRANÇAISE »
 ASPERGE VERTE, PÉTALES ACIDULÉS, CONSOMMÉ BRÛLANT
 SAUCE MORILLE « IVRE » DE CRÈME AU VIN JAUNE
 熊本県産あか牛フィレ肉のロースト、京都産タケノコとプティボワ フランセーズ
 グリーンアスパラガス、桜のペタル、コンソメスープ
 ヴァンジョーヌ香るモリユ茸のクリームソース

AUTOUR DES CERISIERS, FINES FEUILLES DE RHUBARBE

アーモンドのブラマンジェと桜のジュレ
コンポートリュバーク ソルベチェリーブロッサム

LE SOUFLÉ VIOLETTE CUIT SUR UNE COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

SORBET AU MARC DE CHAMPAGNE
 フリュールージュとスマレのスフレ
 ソルベフロマージュブラン マールドシャンパーニュ

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。