

## 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 KUE DE NAGASAKI**  
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

長崎県産クエのロティ  
« 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

