

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA FRAICHEUR AUTOUR D'UN JARDIN MARIN ET VÉGÉTAL
MÉDAILLONS DE HOMARD BLEU, LÉGUMES CRUS, CUITS, GRILLÉS, POINTE DE FRUITS DE LA PASSION
SAUCE « FRAICHE » D'UNE EAU DE TOMATE, SHISO ET AVOCAT

“海と大地の庭園”
オマールブルーのメダイオン、様々な調理方法で仕立てた野菜
パッションフルーツのアクセント
シソとアボカドのソース

LA SAINT JACQUES DE SANRIKU ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
EN « FEUILLE À FEUILLE » VOILÉ D'UNE FINE PÂTE AUX ALGUES
ECRASÉE DE BROCOLI, CITRON ET MYOGA LÉGÈREMENT VINAIGRÉ

ECUME D'UN JUS DE COQUES
三陸産ホタテ貝とオシエトラキャビア
海藻を練りこんだ繊細な生地のパスタ
ブロッコリーのエクラゼ、レモンと軽くヴィネガーでマリネしたミョウガを合わせて
貝のジュのエキュームと共に

LE KINMÉDAI DE CHIBA
CUIT SUR DES FILS DE POMME DE TERRE CROUSTILLANTS
NAGE GOURMANDE DE LÉGUMES AUX FEUILLES DE SANSHO

千葉県産金目鯛
ジャガイモのクリスティアン
木の芽香る野菜のナージュ

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE
RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES
« ÉCLAIRE » FARCIE D'UNE FONDUE DE LÉGUMES AU PAPRIKA

JUS « MARBRÉ »
ブルターニュ産仔牛のロティ
パプリカ香る野菜のフォンデュを詰めた“エクレア仕立て”
マーブル状に仕上げたジュ

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

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...2026 ¥65,000

LE KIJIHATA DE NAGASAKI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉ EN FINESTRANCHES, TARTARE LÉGÈREMENT FUMÉ AU BOIS DE CERISIER
BETTERAVE JAUNE, CRÈME VICHYSOISE, ÉCUME D'UN JUS DE BETTERAVE LÉGÈREMENT VINAIGRÉ

長崎県産キジハタとオシエトラキャビア
軽いマリネと桜の木でほのかに燻したタルタル仕立て
黄ビーツ、ヴィシソワーズクリーム
ビーツのエキューム

L'ORMEAU NOIR SAUVAGE DE CHIBA

CUIT DANS SA COQUILLE À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS GRILLÉ
POIREAU « FARCI », SAUCE ONCTUEUSE AU FOIE D'ORMEAU ET CRÈME D'AIL NOUVEAU
JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES AU CITRON CONFIT

千葉県産天然黒鮑のグリル
ポワローのファルシ、鮑の肝と新ニンニクのクリームソース
レモンコンフィとキャラメリゼした魚のジュ

LE HOMARD BLEU

POCHÉ AU COURT BOUILLON, RAVIOLE D'UNE FINE MOUSSE DE SAINT JACQUES « ANETH ET GINGEMBRE »
BISQUE LÉGÈRE INFUSÉE D'UNE POINTE DE CITRONNELLE

オマールブルーのポッシュェ
帆立貝のラビオリ、ディルと生姜のアクセント
レモングラス香る軽やかなビスクソース

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, MANGANGI ROUGE « TRÈS GOURMAND »
COURGE À LA CIRE POCHÉE DANS UN CONSOMMÉ, BONBON DE GIROLLES
EMULSION D'UNE RÉDUCTION DE BÉARNAISE AU VIN ROUGE AGRÉMENTÉE D'UN JUS CORSÉ

熊本県産あか牛フィレのロティ
赤万願寺とうがらし «トレ・グルマン»
コンソメでポシェした冬瓜、ジロール茸のボンボン
赤ワインのベアルネーズソースとジュ

LA CERISE ET L'ESTRAGON

スリーズ/ポルト酒
アーモンドとエストラゴンのアクセント

LE SOUFFLÉ EXOTIQUE

CUIT SUR UNE COMPOTÉE DE FRUITS, PARFAIT GLACÉ « GOYAVE/COCO »

エキゾチックフルーツのスフレ
グァバのパルフェグラッセとココナッツのソルベ

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ



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。