MENU 100% VERT ET MER ¥45,000

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE CE MENU
TOUT EN FRAICHEUR ET GOURMANDISE ENTRE NOTES VÉGÉTALES ET MARINES
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE
オリヴィエ・シェニョンが織りなす初夏の特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
野菜と魚介の香りを織り交ぜながら、みずみずしさと豊かな味わいを表現したコース。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております。

COCKTAIL GLACÉ « VIRGIN MARY », FLEURS DE POIS CHICHE…
冷たいカクテル“ヴァージン・メアリー”
ひよこ豆の花

NOTRE JARDIN 2026…
AUTOUR DES LÉGUMES CRUS, CUITS GRILLÉS…
CAVIAR D'AUBERGINE GRILLÉE AGRÉMENTÉ D'UNE POINTE DE PRUNE AU SEL
SAUCE FRAICHE « EAU DE TOMATE, SHISO, AVOCAT »
ジャルダンレギューム
様々な調理方法で仕立てた野菜
キャビアオーベルジーヌ、梅のほのかな香りを添えて
シソとアボカドのソース

L'ORMEAU SAUVAGE
CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE
LAITUE BRAISÉE AUX ALGUES DE ROCHE, RÂPÉ DE CITRON, POINTE D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU
JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES AU CITRON CONFIT
優しく火を入れた天然黒鮑
岩海苔香るサラダ菜のブレゼ　レモンのラペ
アワビの肝ソースのアクセント
レモンコンフィを加えた魚のジュ

LE HOMARD BLEU
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, ASPERGE BLANCHE « RÔTIE, BRAISÉE, CRUE »
ECUME D'UN BOUILLON LIÉ AU BEURRE DE CORAIL, SAUCE AU VIN JAUNE
オマールブルー
花ズッキーニのファルシ、ホワイトアスパラガス　«ロースト ブレゼ フレッシュ»
オマールのコライユバターでつないだブイヨンエキューム
ソースヴァンジョーヌ

NAGE DE TOGAN ET COURGETTE JAUNE
SORBET « BIÈRE BLANCHE, HYUGANATSU, GINGEMBRE »
冬瓜と黄ズッキーニ
白ビール、日向夏、ジャンジャンブルのソルベ

ENTRE L'ACIDITÉ DE LA RHUBARBE ET LA DOUCEUR D'UN ARTICHAUT MARINÉ À LA VANILLE
リュバーブとフランボワーズ
アーティーチョークとバニラのポシェ　レモンタイムのソルベと共に

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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。

AU FIL DU TEMPS…2026 ¥65,000

LE KIJIHATA DE NAGASAKI ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
JUSTE MARINÉ EN FINES TRANCHES, TARTARE LÉGÈREMENT FUMÉ AU BOIS DE CERISIER
BETTERAVE JAUNE, CRÈME VICHYSSOISE, ÉCUME D'UN JUS DE BETTERAVE LÉGÈREMENT VINAIGRÉ
長崎県産キジハタとオシェトラキャビア
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 CARAMÉLISÉES 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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。