

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA TRUITE DU MONT FUJI EN 2 FAÇONS ET LE CAVIAR OSCIÈTRE
COEUR DE FILET MARINÉ, CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE PUIS LÉGÈREMENT FUMÉ AU BOIS DE CERISIER
EN TARTARE, COURGETTE GRILLÉE, GELÉE DE CITRON
VELOUTÉ DE FENOUIL

2種の調理法の紅富士サーモンとオシエトラキャビア
桜の木で軽く燻製したフィレと、マリネしたタルタル
ズッキーニのグリル、レモンのジュレ
フヌイユのヴルーテ

LA LANGOUSTINE
JUSTE POÊLÉE PUIS VOILÉE D'UNE FINE FEUILLE DE PÂTE AU CHARBON DE BAMBOU
AUBERGINES EN DIFFÉRENTES TEXTURES, BETTERAVE ACIDULÉE, FEUILLES DE TAGÈTE
BISQUE LÉGÈRE PARFUMÉE À LA CITRONNELLE

ラングスティヌのポワレ
竹炭入りの Pasta
さまざまな食感のナス、酸味の効いたビーツ、マリーゴールドの葉
レモングラス香るビスクソース

LE NODOGURO
EN CROÛTE DE QUINOA D'HOKKAIDO, ZESTES DE YUZU VERT
CONCOMBRE CROQUANT À LA TRUFFE NOIRE, ASPERGE GRILLÉE
ECUME ARGENTEUIL, JUS D'ARÊTES CARAMÉLISÉES

北海道産キノアを纏ったノドグロのポワレ
青ゆずのゼスト
黒トリュフを添えたキュウリのクロッカ、アスパラガスのグリル
エキュームアルジャントウイユ、キャラメリゼした魚のジュ

LE CANARD GIN NO KAMO D'AOMORI
LE FILET RÔTI SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE, MOUSSELINE DE BUTTERNUT À L'ANIS
FIGUE « POCHÉE PUIS LÉGÈREMENT DÉSHYDRATÉE »
PURÉE DE FIGUE À LA PULPE DE CACAO FERMENTÉ, FEUILLE CROQUANTE CHOCOLATÉE

JUS « GOURMAND » AUX ÉPICES
青森県産銀の鴨のロースト
もも肉のコンフィ、アニス風味のバターナッツのムースリヌ
« 赤ワインでポシェして、軽く乾燥させた » イチジク
発酵カカオ入りイチジクのピューレ
スパイス香るジュ

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

