

LÉGER CLIN D'OEIL À L'ÉTÉ 2026 ¥50,000

LE CHEF OLIVIER CHAIGNON VOUS PROPOSE
CE MENU ÉLABORÉ AUTOUR D'UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE PRODUITS DE SAISON
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE VOTRE TABLE

オリヴィエ・シェニオンが織りなす夏の特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。
皆さまお揃いでのご注文をお願いいたします。

COCKTAIL AUTOUR DU MAÏS

VELOUTÉ GLACÉ, GELÉE DE « MAÏS GRILLÉ D'AOMORI / ESPRESSO »
CRÈME LÉGÈRE AU SUCRE NOIR MICROBIOME D'OKINAWA
ECUME À LA CITRONNELLE, PAIN DE MAÏS AU MIEL DE CHÂTAIGNIER
トウモロコシのカクテル仕立て
冷たいヴルーテ、「青森県産焼きトウモロコシ/エスプレッソ」のジュレ
沖縄県産マイクロバイオームの黒糖の軽やかなクリーム
レモンガラスのエキューム、栗のハチミツ入りトウモロコシパン

L'ORMEAU SAUVAGE ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

COURGE SPAGHETTI LIÉ D'UNE SAUCE AU FOIE D'ORMEAU, GIROLLES MARINÉES, GELÉE IODÉE, PULPE DE COURGE BLANCHE
JUS CARAMÉLISÉ À L'HUILE D'HERBES FRAICHES
天然黒鮫とオシエトラキャビア
鮫の肝で和えたそうめんカボチャ、ジロール茸のマリネ、磯香るジュレ、白瓜のピュルプ
フレッシュハーブオイル入りキャラメリゼしたジュ

LE HOMARD BLEU

CUIT AU COURT BOUILLON, NAGE DE LÉGUMES, FEUILLES DE MARIGOLD
ARTICHAUT, BONBON DE LAITUE
オマールブルー
野菜のナージュ、マリーゴールドの葉
アーティチョーク、サラダ菜のボンボン

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

L'ENTRECÔTE SERVIE EN TRANCHE ÉPAISSE
PETITE TOMATE FARCIE, AUBERGINE FONDANTE, POMME SOUFFLÉE
JUS RICHE RELEVÉ D'UNE POINTE DE COGNAC
熊本県産あか牛のリブローズ
ブテイトマトのファルシ、賀茂ナスのフォンダン、ポムスフレ
コニャック香るリッチなジュ

LE TEXTURÉ AUX AGRUMES

SORBET À LA VERVEINE
アグリユームのヴァリエーション
ヴェルヴェンヌのソルベ

LA FRAÎCHEUR DE LA PÊCHE BLANCHE

3 SORBETS...
桃とシャリョトリューズのマリアージュ
リュバールの酸味と共に

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~

