

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

AUTOUR DES COQUILLAGES ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉS, COURGE SPAGHETTI « PISTACHE ET BASILIC », SAUCE D'UNE COURGE BLANCHE À L'ANETH
GELÉE IODÉE, VINAIGRETTE D'UN JUS DE COQUILLAGES

貝類の取り合わせ オシエトラキャビア
« ピスタチオとバジル »で和えたそうめんカボチャ、ディルと白瓜のソース
磯香るジュレ、貝のヴィネグレット

LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE TOTTORI

LE FILET RÔTI AU POIVRE FERMENTÉ DU CAMBODGE, FONDUE DE CHOU ROUGE, BETTERAVE ACIDULÉE
L'ÉPAULE BRAISÉE ENROBÉE D'UNE PÂTE VERTE, RÂPÉE DE NOIX DE NAGANO ET ZESTES D'ORANGE
« FEUILLE À FEUILLE » DE MAY QUEEN TRUFFÉE, POINTE DE POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
SAUCE AU CASSIS

鳥取県産の夏鹿のロースト
赤キャベツのフォンデュ、酸味の効いたビーツ
緑のパートを纏った肩肉のブレゼ、長野県産胡桃のラペとオレンジゼスト
トリュフ入りメイクイーン«ミルフィーユ」、マダガスカル産胡椒を添えて
ソースカシス

PRÉ DESSERT

プレ デセール

« PICS » D'ABRICOT, LAVANDE, AMANDE

ラベンダーのピック
アブリコットとアーモンドのコンビネゾン

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

MENU « LES BELLES GOURMANDES » ¥25,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LES CREVETTES BOTANEBI ET SHIROEBI

MARINÉES ET CROUSTILLANTES, GELÉE D'UNE INFUSION DE LÉGUMES CITRONNÉE
« TARTARE » DE COURGETTE GRILLÉE, MOUSSELINE DE CRUSTACÉS
VELOUTÉ DE FENOUIL, POINTE D'UNE HUILE D'HERBES FRAÎCHES

ボタンエビと白エビのマリネとクリスティアン
レモングラス香る野菜のジュレ
グリエしたズッキーニの«タルタル」、甲殻類のムーススリース
フヌイユのヴルーテ、フレッシュハーブオイルのポワンテ

LE KASAGO

CUIT SUR UNE FINE FEUILLE DE PAIN CROUSTILLANTE AU CITRON CONFIT
MAKI D'AUBERGINE AUX ALGUES SUJI AONORI, BONBON « ROUGE » DE LÉGUMES D'ÉTÉ
COULIS DE LAITUE A L'HUILE DE CITRON, ÉMULSION D'UNE EAU DE TOMATE

JUS CORSÉ DE POISSON

パンを纏ったカサゴのポワレ
青のり香る茄子のカネロニ仕立て、夏野菜の赤いボンボン
レモンオイル香るレタスのクーリ、オードトマトのエミュリション
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

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スリース
« 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
スパイス入りのジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

LE TEXTURÉ AUX FRUITS ROUGES

SORBET VIOLETTA, SAUCE « FRAMBOISE / HIBISCUS »

フリュイルージュのナージュ
生姜とハイビスカスのアクセント

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。

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・シェニョ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
レモングラスのエキューム、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 FRAÎCHES
天然黒鮑とオシエトラキャビア
鮑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
プチトマトのファルシ、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
アグリュ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
リュバークの酸味と共に

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~