

MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LA SAINT-JACQUES DE SANRIKU

EN FINES LAMELLES JUSTE MARINÉES AU CITRON, PÉTALES DE POMME DE TERRE VIOLETTE ET CAVIAR SÉCHÉ
TARTARE AU CITRON CONFIT ET CACAHUËTES FRAÎCHES, BONBON DE LAITUE

SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN DE SAGA

レモンで軽くマリネした三陸産帆立貝

紫芋のペタルとキャビアセツシェ

レモンコンフィとピーナッツのアクセント、サラダ菜のボンボン

佐賀県産サフラン香るソースシャンパーニュ

LE COCHON KINKATON DE YAMAGATA

LA CÔTE RÔTIE AUX AROMATIQUES, SALSIFIS, PATATE DOUCE « FARCIE/FONDANTE »

TOUT LE COCHON EN UNE CROQUETTE, POINTE DE RAVIGOTE

JUS PARFUMÉ À LA SAUGE

山形県産金華豚のロティ

ゴボウのキャラメリゼ、サツマイモの「フォンダン」

豚の様々な部位で作ったクロケット、ラヴィゴットソースのポワンテ

セージ香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

AUTOUR DE LA POMME

リンゴのデクリネゾン

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

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO

CHAIR DE CRABE, MOUSSELINE DE NAVET, PÉTALES DE KIKU EN CONDIMENTS

FINE GELÉE « RAISIN MUSCAT, CITRON VERT RINOKA »

POINTE DE CAVIAR OSCIÈTRE

北海道産毛ガニ

カブのムースリーヌ、菊のペタルのコンディマン

「マスカット/璃の香レモン」のジュレ

オシェトラキャビアを添えて

LE KINKI

CUIT DOUCEMENT À COUVERT SUR UN LIT D'HERBES FRAICHES, RÉDUCTION D'ÉCHALOTES AUX ZESTES D'ORANGE

« FEUILLES » DE RAVE, LOTUS CROQUANT, GNOCCHI DE BULBE DE LYS

JUS D'ARÊTES CARAMELISÉES, ÉCUME DE CÉLERI

フレッシュハーブとゆっくり火を入れたキンキ

オレンジゼストとエシャロットのレデュクション

セロリラブ、蓮根のクロッカン、ユリ根のニョッキ

キャラメリゼした魚のジュ、セロリのエキューム

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI, GRAINES DE SARRASIN

LA CUISSE CONFITE, FONDUE DE CHOU VERT AUX CÈPES

NAVET FONDANT, PÉTALES DE KAKI MARINÉS

JUS INFUSÉ AU VADOUVAN

ピジョン・ロワイヤルのロティ ソバの実のソテー

モモ肉のコンフィ、セップ茸とちりめんキャベツのフォンデュ

カブのフォンダン、マリネした柿のペタル

ヴァドゥヴァン香るジュ

PRÉ DESSERT

プレ デセール

« TARTE » CAFÉ BLANC/COCO/CITRON

カフェとココのタルト仕立て

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

CLIN D’OEIL À L’AUTOMNE 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 CONVIVES DE VOTRE TABLE

オリヴィエ・シェニヨンが織りなす秋の特別メニューを
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。

POUR COMMENCER

LA DORADE ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉE PUIS « CUISINÉE » COMME UN TARTARE, POUSSE DE JIAOBAI
VELOUTÉ GLACÉ ET FINE GELÉE DE TOPINAMBOURS AU CITRON VERT
CRÈME « CITRON CONFIT, FÈVE TONKA », DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU

軽くマリネした真鯛のタルタル オシエトラキャビア、マコモダケ
トピナンプールの冷たいヴルーテ ライム風味のジュレ
レモンコンフィ、トンカ豆のクリーム、竹炭のチュイル

LE HOMARD BLEU ET LA TRUFFE BLANCHE

CRÉMEUX DE RIZYUKITSUBAKI DE NIIGATA, POINTE DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, SAUCE DOUCE AU CORAIL

オマールブルーと白トリュフ
新潟県産雪椿のリゾット、バターナッツカボチャとシャンピニオンのポワンテ
ソーススコライユ

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO

LE FILET RÔTI AU POIVRE DU CAMBODGE, L'ÉPAULE BRAISÉE EN BARBAJUAN
FEUILLE DE BETTERAVE ROUGE ACIDULÉE, CHOU VERT AUX CÈPES
POMME DE TERRE D'ISHIKAWA FARCIE DE LOTUS

SAUCE POIVRADE
北海道産鹿肉のロティ
バルバジュアンに詰めた肩肉のブレゼ
ビーツのマリネ、ちりめんキャベツとセップ茸
石川芋と蓮根のファルシ
ソースボワブラード

LA FRAICHEUR DE LA POMME

リンゴのデクリネゾン

« COQUE » DE MARRON, POINTE DE CASSIS

マロンとカシスのマリージュ

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。