

MENU DÉGUSTATION ¥45,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KEGANI D'HOKKAIDO ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

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

FINE GELÉE « RAISIN MUSCAT, CITRON VERT RINOKA »

北海道産毛ガニとオシエトラキャビア
カブのムースリース、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

AUTOUR DES COQUILLAGES DE L'ÎLE D'HIMAKAJIMA

LE TAÏRAGAÏ EN FINES TRANCHES MARINÉES, RÂPÉE DE SUDACHI

LE MIRUGAI « CONFIT/GRILLÉ », COPEAUX À HUILE DE SHISO

LÉGUMES CROQUANTS, POINTE DE POIVRE DE TIMUT DU NÉPAL

BOUILLON « ROUGE » VÉGÉTAL

知多・日間賀島産 貝類の取り合わせ
タイラ貝の軽いマリネ、すだちの香り
ミル貝の《コンフィとグリエ》紫蘇オイル
ネパール産テュミットペッパーをきかせた野菜のクロッカ
ン
野菜のブイヨンルージュ

L'AMADAI D'UWAJIMA AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES

FARCI SOUS LA PEAU, BONBON VERT

JUS CORSÉ DE POISSON AU VIN ROUGE, MOUSSE DE CACAHUÈTES FRAICHES POUR ADOUCIR

宇和島産甘鯛のうろこ焼き
ほうれん草のボンボン
赤ワインをきかせたコクのある魚のジュ、落花生のムースを添えて

LE PIGEONNEAU ROYAL

LE SUPRÊME RÔTI, GRAINES DE SARRASIN, NAVET FONDANT, KAKI MARINÉ

LA CUISSE CONFITE, FONDUE DE CHOU VERT AUX CÈPES

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、カブのフォンダン、柿のマリネ
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
ヴァドゥヴァン香るジュ

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

フリエンドーズのワゴン

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

AU FIL DU TEMPS L'AUTOMNE...2026 ¥70,000

LA DORADE ET LE CAVIAR OSCIÈTRE

JUSTE MARINÉE PUIS « CUISINÉE » COMME UN TARTARE, POUSSE DE JIAOBAI
VELOUTÉ GLACÉ, 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

L'ORMEAU SAUVAGE

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE
RIZ CARNAROLI CRÉMEUX RELEVÉ D'UNE RÉDUCTION « MADÈRE, VIN ROUGE, CHAMPIGNONS »
ÉCLATS DE CHÂTAIGNE, SAUCE AU FOIE D'ORMEAU, ÉCUME D'UN BOUILLON DE CÈPES
ゆっくり火を入れた天然黒鮑
「マデイラ、赤ワイン、シャンピニオン」を効かせたクリーミーなリゾット
栗のアクセント、アワビの肝ソース、セップ茸のエキューム

LE HOMARD BLEU

RAVIOLE FONDANTE, BILLE CROUSTILLANTE DE POTIRON AU QUINOA D'HOKKAIDO
« PRESSÉ » DE FENOUIL BRAISÉ, PÉTALES DE BUTTENUT À LA BAIE VERVEINE
ECUME D'UN CONSOMMÉ, JUS DE LA PRESSE AU VIN JAUNE
オマールブルーとラビオリ
北海道産キヌアと南瓜のクリスティアン
フェネルのブレゼ、ヴェルヴェンヌ風味のバターナッツナッツのペタル
オマールコンソメのエキューム、ヴァンジョーヌを効かせたジュ

LE BOEUF JAPONAIS

COEUR DE FILET SERVI FONDANT, « TARTE » CROUSTILLANTE DE LÉGUMES D'AUTOMNE ET MATSUTAKÉ
JUS SIMPLEMENT GOURMAND
和牛フィレのロティ
秋野菜と松茸のタルト仕立て
シンプルで贅沢なジュ

LA FRAICHEUR DE LA POMME

リンゴのデクリネゾン

LE SOUFFLÉ PRALINÉ NOISETTE

CRÉMEUX NOISETTE, GLACE COINTREAU
ヘーゼルナッツのスフレ
コワントローのアイスクリーム

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。