

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 オシェトラキャビア、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ョンのポワンテ
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。

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。