MENU DÉJEUNER ¥20,000

AMUSE-BOUCHE
アミューズ-ブーシュ

LA DORADE
JUSTE MARINÉE PUIS « CUISINÉE » COMME UN TARTARE, POUSSE DE JIAOBAI
VELOUTÉ GLACÉ ET FINE GELÉE DE TOPINAMBOURS AU CITRON VERT, GRAINS DE CAVIAR OSCIÈTRE
CRÈME « CITRON CONFIT, FÈVE TONKA », DENTELLE DE CHARBON DE BAMBOU
軽くマリネした真鯛のタルタル、マコモダケ
トピナンブールの冷たいヴルーテ　ライム風味のジュレ、オシェトラキャビア
レモンコンフィ、トンカ豆のクリーム、竹炭のチュイル

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 CARAMÉLISÉES, 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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。

CLIN D'OEIL À LA TRUFFE BLANCHE "TUBER MAGNATUM"…2026
¥70,000

Pendant la saison, Le Chef Olivier Chaignon vous propose
Ce menu élaboré tout autour de la truffe blanche
Menu servi pour l'ensemble des convives de votre table.
オリヴィエ・シェニョンが織りなす
白トリュフメニューをどうぞ心ゆくまでお楽しみください
皆様お揃いでのご注文をお願いしております

POUR COMMENCER
L'ORMEAU SAUVAGE
VELOUTÉ « BRÛLANT » DE NOIX DE SAINT-JACQUES, POMME, COLRAVE
POMME DE TERRE SOUFFLÉE FARCIE D'UNE CRÈME DE CHAMPIGNONS…
天然鮑
帆立貝のヴルーテ、リンゴ、コールラビ
キノコのクリームを詰めたジャガイモのスフレ

LA « TARTE » DE HOMARD BLEU AUX LÉGUMES FONDANTS
CUIT AU COURT BOUILLON PUIS TAILLÉ EN MÉDAILLONS, PÂTE SABLÉE À LA FARINE DE CHÂTAIGNE
JUS DE LA PRESSE, ÉCUME D'UN BOUILLON DE HOMARD
オマールブルーのメダイヨンと野菜のフォンダン　栗粉のタルト仕立て
オマールのジュ、ブイヨンエキューム

LE VEAU DE BRETAGNE
LA CÔTE RÔTIE PUIS TAILLÉE EN FINES TRANCHES, FONDUE D'OIGNONS, PÉTALES « BUTTERNUT/PATATE DOUCE »
RIZ YUKITSUBAKI DE NIIGATA EN RISOTTO, RIS DE VEAU CROUSTILLANT, SAUCE D'UNE BLANQUETTE
JUS « GOURMAND »
ブルターニュ産仔牛のロティ
玉ねぎのフォンデュ、«バターナッツとサツマイモ»のペタル
新潟県産雪椿のリゾット、リードヴォーのクロッカン、ソースブランケット
リッチなジュ

LA FRAÎCHEUR DE LA POMME
GLACE CANNELLE, CRÈME DE SUREAU
リンゴのコンポート、カルヴァドスのパルフェ
シナモンのアイスクリーム

LA DOUCEUR DE LA CHÂTAIGNE
PARFAIT GLACÉ, POINTE DE GANACHE À LA FÈVE TONKA, GLACE SAKÉ / MARRON
マロンのパルフェ、トンカのクレーム、日本酒のアイスクリーム

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。別途サーヴィス料(15%)が加算されます。