# 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ェトラキャビア
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

**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セールを

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。

## LA TRUFFE BLANCHE“TUBER MAGNATUM”…2026
## ¥95,000

**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 KUÉ DE NAGASAKI**
ENROBÉ DE FEUILLES VERTES, PUIS CUIT À VAPEUR DOUCE
RAVIOLE FONDANTE DE BRANDADE, « FLEUR » DE LOTUS ACIDULÉE, POINTE D’UN ZESTE D’ORANGE
RÉDUCTION D’UN CONSOMMÉ MONTÉ AU BEURRE DOUX
緑の葉を纏った長崎県産クエのヴァプール
ブランダードのラビオリ、酸味をきかせたレンコンの«花»、オレンジゼストのアクセント
バターで軽くモンテしたコンソメ

**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　¥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。