

## MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

**LE CRABE KÉGANI**  
CHAIR DE CRABE LIÉE D'UNE SAUCE ONCTUEUSE DE CRUSTACÉS  
MOUSSELINE ET «FLOCONS» DE CHOU FLEUR  
クルスタッセのクリームで和えた毛ガニ カリフラワーのムースリヌとフレーク

**LE BAR**  
CUIT VAPEUR, ÉTUVÉE DE COQUILLAGES AU SAFRAN  
ASPERGES VERTES ENROBÉES D'UNE FINE MOUSSE DE POISSON, ÉMULSION «IODÉE» DE PETITS POIS  
平スズキのヴァプール 貝類のエテュベ サフラン風味 魚貝のムースをまとったグリーンアスパラガス  
プティ・ポワのエミュルション

**LE CARRÉ D'AGNEAU**  
EN CROÛTE D'ÉPICES, CAROTTE À LA CORIANDRE, SEMOULE DE BLÉ DUR AU CITRON CONFIT  
PETIT OIGNON AUX FRUITS SECS, JUS PERLÉ À L'HUILE D'ARGAN  
エピスで包んだ仔羊背肉のロティ シトロンコンフィ入りスモール ドライフルーツを詰めたプティ・オニオン  
アルガンオイル香るジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ各種

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE  
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU DÉGUSTATION ¥28,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

**LE CAVIAR OSCIÈTRE**  
DÉPOSÉ SUR UNE BAVAROISE «ARGENTEUIL»  
POINTES D'ASPERGES BLANCHES AUX FLEURS DE SHISO  
PÉTALES DE NOIX DE SAINT-JACQUES, RÂPÉE DE CITRON  
キャビア・オシエトラとホワイトアスパラガスのババロア アルジャントウイユ風  
ホワイトアスパラガスのポワント 帆立貝のペタル 花紫蘇とシトロンを添えて

**LE HOMARD BLEU**  
RELEVÉ D'UNE POUDRE D'ORANGE CONFITE  
ÉTUVÉE DE FÈVES ET PETITS POIS, TSUBOMINA À LA MENTHE, BISQUE LÉGÈRE  
オレンジのパウダーを纏ったオマール・ブルー そら豆とプティ・ポワのエテュベ  
つぼみ菜とミントのムース オマール海老のビスクソース

**LA DORADE ROYALE**  
CUITE SOUS UN VOILE DE «CHAPELURE, PARMESAN ET TRUFFE»  
FILS DE CÉLERI RAVE CROQUANTS, INFUSION DE MORILLES AU VIN JAUNE  
クリスピーに焼いた真鯛 トリュフとパルメザンチーズのクルート セロラブのクロカン モリユ茸とシャトーシャロンのアンフュージョン

**LE VEAU**  
LA CÔTE RÔTIE, MAY QUEEN FONDANTE, LAITUE BRAISÉE/FARCIE  
PURÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS À LA TRUFFE NOIRE  
JUS À L'AIL ROSE CONFIT  
ブルターニュ産仔牛のロティ ポテトのフォンダンとブレゼしたサラダ菜のファルシ  
シャンピニオン・ド・バリと黒トリュフのピューレ  
アイユローズのコンフィと仔牛のジュ

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS  
フランス産フロマージュ各種

VOTRE CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE  
アラカルトよりお好みのデザート

CHARIOT DE FRIANDISES  
フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ  
カフェ

## MENU «ENTRE NOUS» ¥38,000

OLIVIER CHAIGNON VOUS INVITE À LA DÉGUSTATION DE 5 PLATS PRÉPARÉS SUIVANT VOS ENVIES ET SON INSPIRATION  
CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE

シェフ オリヴィエ シェニョンこだわりの特別コースでございます。  
心ゆくまでご堪能いただけます様、皆さまお揃いのご注文をお願いいたしております。