

“LÉGER” CLIN D’OEIL À L’ÉTÉ ¥20,000

LE MAÏS

EN VELOUTÉ GLACÉ, LANGUES D’OURSINS
GELÉE D’UN CONSOMMÉ DE BOEUF
PAIN DE MAÏS CROUSTILLANT

冷たいどうもろこしのブルーテ 生うにとコンソメのジュレ
クリスピーに焼いたどうもろこしパンと共に

L’ORMEAU

EN TRANCHE ÉPAISSE LÉGÈREMENT GRILLÉE
BOUQUET DE LÉGUMES D’ÉTÉ CROQUANTS AUX FLEURS DE SHISO
ÉCRASÉE DE MAY QUEEN À L’HUILE D’OLIVE
BÉARNAISE «FOIE D’ORMEAU/MODENA/SHISO»

軽くグリエした黒鮑のトランシェ 夏野菜のブーケ
ポテトのエクラゼ 香り豊かなオリーブオイル
鮑のフォワ/黒バルサミコヴィネガー/紫蘇を加えたベアルネーズ

LE HOMARD BLEU

«MAKI» DE COURGETTE, FENOUIL, BASILIC, TOMATE CONFITE ET
PARMESAN

ÉTUVÉE DE GIROLLES, TRUFFE NOIRE D’AUSTRALIE
PULPE DE FENOUIL BRAISÉ AU FUMET DE HOMARD
JUS DE LA PRESSE INFUSÉ À L’ANIS

オマール・ブルーのロティ ズッキーニで巻いたフヌイユとトマトコンフィ パルメザンチーズ風味
オーストラリア産黒トリュフ ジロール茸のエテュベ
プレゼしたフヌイユのピュルプ クルスタッセのジュ アニスの香り

**LE MOJITO «GLACÉ» À LA PÊCHE, VERVEINE DE “LOUISA”
MADELEINE CUITE “MINUTE”**

白桃とモヒートのアンサンブル ヴェルヴェンヌの香り 焼き立てのマドレーヌを添えて

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

Olivier Chaignon vous propose pour l’été ce menu léger élaboré autour

d’une très belle sélection de produits de saison.

Menu servi pour l’ensemble des convives de votre table.

オリヴィエ・シェニオンが織りなす夏の特別メニューを
どうぞ心ゆくまでお楽しみください

皆さまお揃いでのご注文をお願いいたしております