

MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

ENROBÉ DE FEUILLES DE NAVET, COULIS VERT DES FANES À L'HUILE DE NOISETTE
PURÉE DE CHOU FLEUR AU JUS DE CRUSTACÉS, INFUSION GÉLIFIÉE DE TOPINAMBOURS
GLACE NAVET AU CITRON VERT

北海道産毛ガニと燕のフィユ ヘーゼルナッツオイルで香りをつけた“クーリィ・ヴェール”
クルスタッセのジュとカリフラワーのムースリーヌ トピナムプールのジュレ
燕のアイスクリーム ライム風味

LE KINMÉDAÏ

COMME UN «NORI-MAKI» À LA TRUFFE D'AUTOMNE
JULIENNE DE CÉLERI RAVE AUX HERBES FRAÎCHES
ÉMULSION D'UN BOUILLON «TERRE ET MER»

秋トリュフで包み“海苔巻き”のように見立てた金目鯛のヴァブール
セロリラブのジュリエンスとフレッシュハーブ «ブイヨン・オマール/ブイヨン・ブッフ»のエミュルション

LE PIGEONNEAU DE RACAN

EN CROÛTE D'ÉPICES AUX AGRUMES, LA CUISSE CONFITE LAQUÉE DE BIGARADE
GRAINES DE SARRASIN AUX CORNES D'ABONDANCE, AUBERGINE AU VINAIGRE
BUTTERNUT, BOUDIN DE PIGEON TRUFFÉ

JUS PARFUMÉ AU VADOUVAN

ラカン産ピジョン オレンジとエピスのクルート もも肉のコンフィ
そば米とトランペット茸のソテー バターナッツとブーダン・ピジョン トリュフ添え ヴァードゥバン香るジュ

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をお選びください

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

FINE GALETTE DE SARRASIN FARCIE D'UNE CRÈME ONCTUEUSE DE POIREAUX
TRUITE DU MONT-HAKKAI MI-CUITE, CONDIMENTS
SAUCE “IVOIRE” ÉMULSIONNÉE AU CHAMPAGNE

キャビア・オシエトラ そば粉のガレットとポワローのクリーム
八海山サーモンのミ・キュイとコンディマン “ジュ・ド・コキヤージュ” シャンパーニュ風味のエミュルション

LE CONSOMMÉ «ROUGE» D'AUTOMNE

SERVI BRÛLANT, «FLAN» DE FOIE GRAS, PÉTALES DE LÉGUMES ET TRUFFE D'AUTOMNE
コンソメ“ルージュ”

フォワグラのフラン 野菜と秋トリュフのペタル

LE HOMARD BLEU

RÔTI EN CARAPACE, RAVIOLE «ZEBRA» DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AUX FLEURS DE SHISO
MOUSSELIN «PAIN/CÈPE» RELEVÉE D'UNE POINTE D'AIL

SAUCE CIVET

オマール・ブルーのロティ «ゼブラ模様のラビオリ» シャンピニオン・ソバージュと花穂紫蘇
アイユが香るセップ茸のムースリーヌ ソースシヴェ

LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET FONDANT, PASTILLES DE MAY QUEEN CONFITES, ÉCHALOTE ACIDULÉE
VELOUTÉ DE LAITUE, OIGNON «BONSAÏ»
SAUCE VIN JAUNE AUX FINES HERBES

熊本産あか牛フィレ肉 ポテトのコンフィ 酸味の効いたエシャロット レタスピーューレとプティ・オニオンの盆栽 ハーブ入りのジュ

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をお選びください

CHARIOT DE FRIANDISES

フリヤンディーズのワゴン

CAFÉ

カフェ

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM” ¥45,000

Olivier Chaignon vous propose pendant la saison ce menu élaboré autour de la truffe blanche.
オリヴィエ・シェニオ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

Menu servi pour l'ensemble des convives de votre table.
皆様お揃いのご注文をお願いしております

L'OEUF «OIRASÉ MIYABI» D'AOMORI

LE JAUNE SERVI CRÉMEUX, MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE
GAUFRETTE DE POMME VIOLETTE, BOUILLON DE CHAMPIGNONS DANS LA COQUE
半熟に仕上げた青森県産“奥入瀬雅”の黄身とセロラブのムースリース
ポンム・ヴィオレットのゴーフレット 卵の殻に入れたブイオン・シャンピニオン

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

EN FINE MOUSSE, VELOUTÉ DE BROCOLI AU BEURRE NOISETTE
PÉTALES DE CHOU FLEUR, DENTELLE CROUSTILLANTE DE PAIN AU PARMESAN
JUS «CORSÉ», ÉMULSION D'UN FUMET
ホタテ貝のムースと焦がしバターが香るブロッコリーのヴェルーテ
カリフラワーのペタル パルメザンチーズのクルスティヤン
ジュ“コルセ”とフュメ・ド・サンジャックのエミュルション

LE HOMARD BLEU

CUIT DANS UN BEURRE DE CRUSTACÉS
RISOTTO CARNAROLI AU SAFRAN, CHIPS DE CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS
BISQUE «LÉGÈRE»
クルスタッセバターで温めたオマール・ブルー
カルナローリ米のリゾット サフラン風味 栗のチップスとシャンピニオン
軽いビスクソース

LA VOLAILLE «AMAGI SHAMO»

CUITE À DOUCE TEMPÉRATURE, PUIS TAILLÉE EN AIGUILLETES
LA CUISSE EN BALLOTTINE, FARCE «GRAND-MÈRE», SAUCE SUPRÊME
RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE À VOTRE TABLE
ゆっくりと火入れした“天城軍鶏”の胸肉のエギュイエット
もも肉とフォワグラのパロティース ソースシュプレーム
目の前でスライスする白トリュフと共に

GLACE AU LAIT

PANNA COTTA AU SUCRE NOIR DE KUMAMOTO, MARMELADE DE POIRE
ミルクアイスクリーム
パンナコッタと熊本県産の黒糖 洋梨のマルムラード

LE MARRON

EN PARFAIT GLACÉ, ÉCLATS DE MERINGUE, MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC
マロンのパルフェグラスセとメレンゲ
ショコラブランのムースに白トリュフを添えて

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。
表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。
