

LA TRUFFE BLANCHE “TUBER MAGNATUM” ¥45,000

(ディナーのみ)

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”の黄身とセロリラブのムースリーヌ
ボンム・ヴィオレットのゴーフレット 卵の殻に入れたブイヨン・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 «CORSE», 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バロティエヌ ソースシュブレーム
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ッセとメレンゲ
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

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

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。
