

## MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### LE CRABE KÉGANI D'HOKKAIDO

POINTES D'ASPERGES BLANCHES AUX FLEURS DE SHISO  
BAVAROISE «ARGENTEUIL» AUX ZESTES D'ORANGE, COULIS D'ASPERGES VERTES  
JUS CORSÉ DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE COING  
北海道産毛ガニ フランス産ホワイトアスパラガスとババロワ アルジャントウイユ風  
グリーンアスパラガスのクーリィ 花梨ヴィネガーとオマール海老のジュ

### LE KINMÉDAÏ

COMME UN «NORI-MAKI» TOUT VERT, FILS DE LÉGUMES CROQUANTS, COQUILLAGES LAQUÉS  
BOUILLON DE PETITS POIS «IODÉ»  
サラダ菜で包み“のり巻き”に見たてた金目鯛のヴァプール  
コキヤーージュと潮の香るプティ・ボワのエミュルション

### LE PIGEONNEAU DE RACAN

LE SUPRÊME EN CROÛTE D'ÉPICES AU TANDOORI, LA CUISSE CONFITE À LA BIGARADE  
GRAINES D'ÉPEAUTRE «ROQUETTE, PIQUILLOS, HERBES FRAÎCHES»  
JUS «HACHÉ» À L'HUILE D'ARGAN  
ラカン産仔鳩胸肉のロースト タンドリー風味のクルート ビガラードをラケしたもも肉のコンフィ  
«スペルト小麦/ロケットサラダ/ピキオス/フレッシュハーブ»  
フォワ入りのジュ アルガンオイルの香り

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

FEUILLE À FEUILLE “SARRASIN/CONCOMBRE”  
MOUSSE ONCTUEUSE DE NOIX DE SAINT-JACQUES  
ÉCUME DE CHAMPAGNE  
キャビア・オシエトラとそば粉のガレット キュウリのフイユ なめらかな帆立貝のムース  
シャンパーニュ風味のエミュルション

### L'ORMEAU

CUIT À DOUCE TEMPÉRATURE DANS SA COQUILLE, MOUSSELINE DE FENOUIL  
CÔNE DE NAVET ROUGE, LÉGUMES/FOIE D'ORMEAU  
BOUILLON «VÉGÉTAL» ÉMULSIONNÉ AU BEURRE D'OURSIN  
ゆっくと火入れをした黒鮑 紅芯大根に詰めた香味野菜/黒鮑のフォワ/フヌイユのムース  
雲丹のバターでリエしたブイヨン・レギューム

### LE HOMARD BLEU

GROSSE ASPERGE VERTE EN CROÛTE «MARJOLAINE/CORAIL»  
SAUCE AU VIN JAUNE  
オマール・ブルーとグリーンアスパラガス マジョラムとコライユのクルート  
ソースヴァンジョーヌ

### LE VEAU DE BRETAGNE

LA CÔTE RÔTIE EN COCOTTE AUX AROMATIQUES, MORILLES FARCIES  
MANGE TOUT AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, PURÉE DE CAROTTE À LA CORIANDRE  
JUS DE VEAU, CITRON CONFIT/FEUILLES D'ANIS  
ブルターニュ産仔牛のロティ モリーユ茸のファルシィ 絹さやとオニオンのキャラメリゼ  
コリアンダー風味のキャロットビューレ  
シロンコンフィとアニスが香る仔牛のジュ

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。

Consumption Tax is included.

A discretionary service charge of 12% will be added to your bill  
表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。