

## MENU SAISON ¥22,000

AMUSE-BOUCHE  
アミューズ-ブーシュ

### L'OEUF DE TOTTORI

SERVI «MOLLET», NAPPÉ D'UN VELOUTÉ D'ÉPINARD AU SHISO  
FRICASSÉE DE GIROLLES ET RIS DE VEAU, TRUFFE NOIRE D'AUSTRALIE  
ÉMULSION D'UN BOUILLON DE CHAMPIGNONS  
鳥取 半熟“天美卵” ほうれん草と紫蘇のブルーテ ジロル茸とリー・ド・ヴォーのフリカッセ  
オーストラリア産黒トリュフ  
エミュルショネしたシャンピニオンのブイオン

### L'ONAGADAÏ

POÊLÉ, FILS DE LÉGUMES VERTS, PÉTALE DE NAVET ROUGE CARAMÉLISÉ/ACIDULÉ  
SAUCE «DOUCE» AU GINGEMBRE  
尾長鯛のポワレ インゲン豆と紅芯大根のペタル キャラメリゼした蕪のピューレ  
ソースジャンジャンブル

### L'AGNEAU

LE CARRÉ RÔTI EN CROÛTE D'HERBES, FILO D'ÉPAULE BRAISÉE AUX FRUITS SECS  
FLEUR DE COURGETTE FARCIE, TOMATE CONFITE, AIL NOIR DE KYOTO  
JUS À LA MARJOLAINE  
仔羊背肉のロティ パセリとローズマリーのクルート プレゼしたエポールとドライフルーツのクルスティヤン  
花ズッキーニのファルシイトマトコンフィ京都黒にんにく  
マジョラム香るジュ

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

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 HOMARD BLEU

«FRAÎCHEUR D'UN JARDIN D'ÉTÉ», LÉGUMES CRUS/CUITS/CROQUANTS/MARINÉS  
VINAIGRETTE «BERGAMOTTE/MIEL D'ACCACIA/FRUITS DE LA PASSION»  
HUILE DE PÉPINS DE COURGE TORRÉFIÉS  
オマール・ブルーと「夏野菜の小さな菜園」  
ベルガモット/アカシアのハチミツ/パッションフルーツのヴィネグレット  
焙煎パンプキンシードオイル

### L'ORMEAU

ÉMINCÉ, RAVIOLE ZEBRA «LÉGUMES/ANGUILLE FUMÉE/SANCHO»  
ÉCUME D'UN BOUILLON VÉGÉTAL AU CURCUMA, SABAYON AU FOIE D'ORMEAU  
黒鮑のエマンセ 香味野菜と燻製うなぎの“ラビオリゼブラ” 山椒の香り  
ターメリック風味のエキューム 鮑の肝入りのソースサバイオン

### LE HATA

FARCI «SEICHE/CITRON/ÉPINARD», PUIS POCHÉ DANS UN FUMET DE BOUILLABAISSE AUX FEUILLES D'ANIS  
DÉCLINAISON DE FENOUIL  
魚のスープでポッシュしたハタのファルシィ 魚介/甲殻類のソース “ブイヤベース”  
フヌイユのデクリネゾン

### LE BOEUF AKAUSHI DE KUMAMOTO

COEUR DE FILET RÔTI, GIROLLES, PRESSÉ DE COURGE SPAGHETTI/TRUFFE NOIRE  
MOUSSELINE DE COURGETTE À LA MENTHE  
JUS AUX OLIVES NOIRES  
熊本産あか牛フィレ肉のロティ ジロル茸/そうめんかぼちゃ/黒トリュフ  
ズッキーニのムーススリーヌ ミント風味  
黒オリーブ入りのジュ

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

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 «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・シェニヨ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。

表示価格は税込みです。別途サービス料(12%)が加算されます。