



## RESTAURANT CHEZ OLIVIER

レストラン シェ オリビエ

### Dinner Menu

ディナーメニュー

◆ Please add 10% service/消費税込・10%サービス料別

◆ Bouchée apéritive and amuse-bouche are served to all of the course menus

and pré-dessert is served to the menu with dessert.

全てのコースにミニアペリティフ、アミューズブッシュ、デザート付きのコースにはプレデザートが付きます。

# Chez Olivier Diner Menu

## シェ オリビエ ディナーコース

Starter+Main/前菜+メイン..... ¥4,300

Starter+Main+Dessert/前菜+メイン+デザート..... ¥4,800

Starter+Soup+Main+Dessert/前菜+スープ+メイン+デザート... ¥6,300

### Pour commencer.../前菜

Saddle of rabbit stuffed with shrimp, chorizo, squid, lobster and hazelnuts sauce  
温かいウサギの背肉、イカ、海老、チョリソー、オマール海老とローストヘーゼルナッツソース

Gravlax salmon roll with spider crab, vegetables, herbs, bulgur

サーモンマリネのグラヴラックス風、ズワイ蟹、野菜とハーブ、ブルガー麦

\* Puffed spring onion, roasted of duck foie gras, beetroot and blackcurrant...(+¥1,800)

\* 仏産鴨のフォアグラのロティ、新玉ねぎのタルト、ピーツとカシス...(+¥1,800)

\* White French asparagus, citrus sauce, almond milk emulsion...(+¥2,400)

\* ロワール産ホワイトアスパラガス、柑橘類のソース、アーモンドのエミュリュション...(+¥2,400)

### Soup.../スープ

Lobster bisque, scallops roll, pistachios, spices

オマール海老のビスク、ロールした帆立、ピスタチオ、スパイス

### La Mer.../お魚

Buri with sorrel, verbena lemon carrot, Noilly Prat sauce

天然ブリとオゼイユ、レモンバーベナ風味の人参、ベルモット酒のソース

\* Steamed Kinmedai fish, squid ink risotto, arugula salad and ginger sauce...(+¥1,800)

\* 金目鯛の蒸し焼き、イカ墨のリゾット、ルッコラと生姜のエミュリュション...(+¥1,800)

\* Roasted lobster, green spring vegetables, roman sauce with urchins(1/2lobster+¥2,500 / Whole lobster+¥5,000)

\* オマール海老のロースト、春の緑の野菜、ロメインレタスとウニのソース(1/2尾+¥2,500 / 1尾r+¥5,000)

### La Terre.../お肉

Pork belly from Nigata, Citrus sauce, Pumpkin, Radicchio salad, Shallot

新潟県産“妻有ポーク”豚バラ肉のロティ、柑橘類、かぼちゃ、トレヴィス、エシャロット

\* Aveyron milk lamb, grilled ribs, shoulder stew in eggplant confit cake, piquillos and feta cheese (+¥2.500)

\* アヴェロン産乳飲み仔羊骨付き肉のグリエ、ナスのコンフィで包んだ肩ロースの煮込み、  
ピキオスとフェタチーズ(+¥2.500)

\* Pan-fried beef steak, red wine sauce, grilled leeks and blue cheese tart (+¥2.500)

\* 牛カイノミ、赤ワインソース、ポロネギのタルト、ブルーチーズのエミュルション(+¥2.500)

### Pour finir en douceur.../デザート

Chocolate like a cherry, chocolate biscuit and espuma,

Cherry with porto, cherry sauce and sorbet

チェリーとチョコレートのデザート、チョコレートのエスプーマとビスキュイ、  
ポルト酒に漬けたチェリーとチェリーのソースとソルベ

Vanilla panna-cotta, strawberry jelly, passion fruit sauce, strawberry sorbet

バニラのパナコッタ、苺のジュレ、パッションフルーツのソース、苺のソルベ

Apple, Arlette and cinnamon, vanilla cream, speculoos ice cream

林檎、シナモンとアルレット、バニラクリーム、シナモンクッキーアイスクリーム

**Menu Dégustation**  
**シェフおまかせコース**  
¥10,000

Amuse-bouches

アミューズ

\*

White French asparagus, citrus sauce, almond milk emulsion

ロワール産ホワイトアスパラガス、柑橘類のソース、アーモンドミルクのエミュリュション

\*

Saddle of rabbit stuffed with shrimp, chorizo, squid, lobster and hazelnuts sauce

温かいウサギの背肉、イカ、海老、チョリソー、オマール海老とローストヘーゼルナッツソース

\*

Buri with sorrel, verbena lemon carrot, Noilly Prat sauce

天然ブリとオゼイユ、レモンバーベナ風味の人参、ベルモット酒のソース

\*

Pan-fried beef steak, red wine sauce, grilled leeks and blue cheese tart

牛カイノミのポワレ、赤ワインソース、ポロネギのタルト、ブルーチーズのエミュルション

\*

Pré-dessert

お口直し

\*

Your choice of dessert

お好みのデザート

\* Served for all guests at the table/シェフおまかせコースは皆様おそろいでのご注文をお願い申し上げます。



# Chef's Menu

## シェフズ コース

¥13,500

Amuse-bouches

アミューズ

\*

White French asparagus, citrus sauce, almond milk emulsion

ロワール産ホワイトアスパラガス、柑橘類のソース、アーモンドミルクのエミュリュション

\*

Roasted lobster, green spring vegetables, roman sauce with urchins

オマール海老のロースト、春の緑の野菜、ロメインレタスとウニのソース

\*

Puffed spring onion, roasted of duck foie gras, beetroot and blackcurrant

仏産鴨のフォアグラのロティ、新玉ねぎのタルト、ビーツとカシス

\*

Pan-fried beef steak, red wine sauce, grilled leeks and blue cheese tart

牛のカイノミのポワレ、赤ワインソース、グリエしたポロネギのタルト、ブルーチーズのエミュリュション

\*

Apple, Arlette and cinnamon, vanilla cream, speculoos ice cream

林檎、シナモンとアルレット、バニラクリーム、シナモンクッキーアイスクリーム

\*

Chocolate like a cherry, chocolate biscuit and espuma,

Cherry with porto, cherry sauce and sorbet

チェリーとチョコレートのデザート、チョコレートのエスプーマとビスキュイ、

ポルト酒に漬けたチェリーとチェリーのソースとソルベ

\* Served for all guests at the table/シェフズコースは皆様おそろいのご注文をお願い申し上げます。



## À la Carte アラカルト

### STARTER/前菜

Lobster bisque, scallops roll, pistachios, spices

オマール海老のビスク、ロールした帆立、ピスタチオ、スパイス

¥2,400

Saddle of rabbit stuffed with shrimp, chorizo, squid, mussel and hazelnuts sauce

温かいウサギの背肉、イカ、海老、チョリソー、オマール海老とローストヘーゼルナッツのソース

¥2,800

Gravlax marinated salmon with spider crab, vegetables, herbs, bulgur

サーモンマリネのグラヴラックス風、ズワイ蟹、野菜とハーブ、ブルガー麦

¥2,800

Puffed spring onion, roasted of duck foie gras, beetroot and blackcurrant

仏産鴨のフォアグラのロティ、新玉ねぎのタルト、ビーツとカシス

¥3,600

White French asparagus, citrus sauce, almond milk emulsion

ロワール産ホワイトアスパラガス、柑橘類のソース、アーモンドミルクのエミュリジョン

¥4,600

## MAIN/メイン

Buri with sorrel, verbena lemon carrot, Noilly Prat sauce

天然ブリとオゼイユ、レモンバーベナ風味の人参、ベルモット酒のソース

¥3,200

Steamed kinmedai fish, squid ink risotto, arugula salad and ginger sauce

金目鯛の蒸し焼き、イカ墨のリゾット、ルッコラと生姜のエミュリュション

¥3,600

Roasted lobster, green spring vegetables, roman sauce with urchins

オマール海老のロースト、春の緑の野菜、ロメインレタスとウニのソース(

¥6,800

Pork belly from Nigata, Citrus sauce, Pumpkin, Radicchio salad, Shallot

新潟県産“妻有ポーク”豚バラ肉のロティ、柑橘類、かぼちゃ、トレヴィス、エシャロット

¥3,200

Aveyron milk lamb, grilled ribs, shoulder stew in eggplant confit cake, piquillos and feta cheese

アヴェロン産乳飲み仔羊骨付き肉のグリエ、ナスのコンフィで包んだ肩ロースの煮込み、

ピキオスとフェタチーズ

¥4,600

Pan-fried beef steak, red wine sauce, grilled leeks and blue cheese tart

牛のカイノミのポワレ、赤ワインソース、グリエしたポロネギのタルト、ブルーチーズのエミュリュション

¥4,600

## CHEESE/チーズ各種

1 種類……¥800～

3 種類盛り合わせ……¥1800

## DESSERT/デザート各種

……¥1,200