



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。

◆仕入れの都合により、メニューが変更されることがございます。

◆メニューが変更されてからサイトに反映されるまで、しばらく時間がかかります。

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/¥4900(2018.11.1~)

Starter+Main+Dessert/前菜+メイン+デザート.....¥4,800/¥5800(2018.11.1~)

*2018年11月1日から原材料価格高騰によりコース料金を改定させて頂く事となりました。ご理解のほど宜しくお願い申し上げます。

Pour commencer.../前菜

Saddle of rabbit stuffed with girolle mushrooms and almonds,
tarragon sabayon cream, marinated mushrooms

ウサギの背肉 シロール茸とアーモンドの詰め物、エストラゴンのサバイヨン、きのこのマリネ
Tartare de Saint-Jacques et araignée de mer au yuzu en rouleau de daikon, sauce au wasabi
大根に包んだ帆立とズワイ蟹のタルタル、柚子の香り、わさびソース

Lobster and lentils velouté (soup), small pastry puffs stuffed with smoked salmon and cottage cheese
オマール海老とレンズ豆のスープ、スモークサーモンとフロマージュブランのプチシュー
Snails raviolis, abalone, pan-fried foie gras, mushrooms and yuzu-kosho stock

エスカルゴのラヴィオリ、アワビ、鴨のフォアグラポワレ、きのこのパイヨン、柚子胡椒の香り
* Grilled duck foie gras, persimmon and grape chutney flavoured with combava leaf,
Jurancou sweet wine jelly, verjus sauce (+¥1,500)

* 仏産鴨のフォアグラのグリエ、柿と葡萄とコブミカンの葉のチャツネ、ジュランソンワインのジュ (+¥1,500)

La Mer.../お魚

Cod fillet cooked with lime, spelt risotto with trompette mushrooms puree, scallops sauce
天然真ダラ ライムの香り、ヒトツブ小麦のリゾットとトランペット茸のピューレ、帆立貝のソース

* Grilled brill, girolle mushrooms, artichoke, eggplant and zucchini, sauce "vierge" (+¥1,800)

* 平目のグリエ、シロール茸、アーティチョーク、茄子とズッキーニ、ヴィエルジュソース (+¥1,800)
* Roasted lobster, seasonal vegetables, peach, citrus and red fruits sauce

... (1/2 lobster +¥2,500 / Whole lobster +¥5,000)

* オマール海老のロースト、季節の野菜、桃、柑橘類と赤い実のフルーツのソース
(1/2 尾+¥2,500 / 1 尾 +¥5,000)

La Terre.../お肉

- Preserved lamb shoulder, red wine sauce and black olives, mashed potatoes with rosemary
 - アヴェロン産子羊肩肉の赤ワイン煮、香辛料、ローズマリー風味のじゃが芋のピューレ
- * • Madame Burgaud's duck from Challand, breast roasted with spices, mandarin sauce, fresh green pepper.. (+¥1.800)
 - * • シャロン産“ビュルゴー家”の鴨胸肉のロティ スパイス風味、マンダリンとフレッシュグリーンペッパーのソース(+¥1.800)
- * • Pan-fried beef flank steak, red wine sauce, celeriac rose flavoured with coffee, autumn truffle.. (+¥2.500)
- * • 燻製牛カイノミ、赤ワインソース、根セロリのバラ仕立て コーヒーの香り、秋のトリュフ(+¥2.500)

Pour finir en douceur.../デザート

- « Gavotte » crispy crêpe stuffed with fig and lemon verbena mousse, raspberry sorbet
 - いちじくのガボット、レモンバーベナの 에스プーマ、木苺のソルベ
 - Caramelized apple, pear sorbet, lemon and caramel cream, hazelnuts crumble
 - 林檎のキャラメリゼ、洋梨ソルベ、レモンとキャラメルクリーム、ヘーゼルナッツ
 - Chocolate and coffee cream, apple flavoured with cinnamon, pecan nuts and chestnuts, coffee and tonka bean ice-cream
 - コーヒーチョコレートのクリーム、林檎、ピーカンナッツ、栗、コーヒーとトンカ豆のアイスクリーム

Menu Dégustation
シェフおまかせコース
¥10,000

Amuse-bouches

アミューズ

*

Tartare de Saint-Jacques et araignée de mer au yuzu en rouleau de daikon, sauce au wasabi

大根に包んだ帆立とズワイ蟹のタルタル、柚子の香り、わさびソース

*

Snails raviolis, abalone, pan-fried foie gras, mushrooms and yuzu-kosho stock

エスカルゴのラヴィオリ、アワビ、鴨のフォアグラポワレ、きのこのブイヨン、柚子胡椒の香り

*

Grilled brill, girolle mushrooms, artichoke, eggplant and zucchini, sauce "vierge"

平目のグリエ、ジロール茸、アーティチョーク、茄子とズッキーニ、ヴィエルジュソース

*

Pan-fried beef flank steak, red wine sauce,

celeriac rose flavoured with coffee, autumn truffle

燻製牛カイノミ、赤ワインソース、根セロリのバラ仕立て コーヒーの香り、秋のトリュフ

*

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

*

Tartare de Saint-Jacques et araignée de mer au yuzu en rouleau de daikon, sauce au wasabi
大根に包んだ帆立とズワイ蟹のタルタル、柚子の香り、わさびソース

*

Saddle of rabbit stuffed with girolle mushrooms and almonds,
tarragon sabayon cream, marinated mushrooms

ウサギの背肉 シロール茸とアーモンドの詰め物、エストラゴンのサバイヨン、きのこのマリネ

*

Grilled duck foie gras, persimmon and grape chutney flavoured with combava leaf,
Jurancou sweet wine jelly, verjus sauce

仏産鴨のフォアグラのグリエ、柿と葡萄とコブミカンの葉のチャツネ、ジュランソンワインのジュ

*

Roasted lobster, seasonal vegetables, peach, citrus and red fruits sauce
オマール海老のロースト、季節の野菜、桃、柑橘類と赤い実のフルーツのソース

*

Faux-Filet de boeuf noir Wagyu fumé au bois de Sakura,
sauce au vin rouge, rosace de céleri-rave au café, truffe d'automne

桜の燻製和牛サーロイン、赤ワインソース

根セロリのバラ仕立て、秋のトリュフ

*

Caramelized apple, pear sorbet, lemon and caramel cream, hazelnuts crumble
林檎のキャラメリゼ、洋梨ソルベ、レモンとキャラメルクリーム、ヘーゼルナッツ

*

Chocolate and coffee cream, apple flavoured with cinnamon, pecan nuts and chestnuts,
coffee and tonka bean ice-cream

コーヒーチョコレートクリーム、林檎、ピーカンナッツ、栗、コーヒーとトンカ豆のアイスクリーム

* 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 and lentils velouté (soup), small pastry puffs stuffed with smoked salmon and cottage cheese

オマール海老とレンズ豆のスープ、スモークサーモンとフロマージュブランのプチシュー

¥2,400

Saddle of rabbit stuffed with girolle mushrooms and almonds,

tarragon sabayon cream, marinated mushrooms

ウサギの背肉 シロール茸とアーモンドの詰め物、エストラゴンのサバイヨン、きのこのマリネ

¥2,800

Tartare de Saint-Jacques et araignée de mer au yuzu en rouleau de daikon, sauce au wasabi

大根に包んだ帆立とズワイ蟹のタルタル、柚子の香り、わさびソース

¥2,900

Snails ravigolis, abalone, pan-fried foie gras, mushrooms and yuzu-kosho stock

エスカルゴのラヴィオリ、アワビ、鴨のフォアグラポワレ、きのこのブイヨン、柚子胡椒の香り

¥3,200

Grilled duck foie gras, persimmon and grape chutney flavoured with combava leaf,

Jurancon sweet wine jelly, verjus sauce (+¥1,500)

仏産鴨のフォアグラのグリエ、柿と葡萄とコブミカンの葉のチャツネ、ジュランソンワインのジュ

¥3,600

MAIN/メイン

Cod fillet cooked with lime, spelt risotto with trompette mushrooms puree, scallops sauce
天然真ダラ ライムの香り、ヒトツブ小麦のリゾットとトランペット茸のピューレ、帆立貝のソース
¥3,200

Grilled brill, girolle mushrooms, artichoke, eggplant and zucchini, sauce "vierge"
平目のグリエ、ジロール茸、アーティチョーク、茄子とズッキーニ、ヴィエルジュソース
¥3,600

Roasted lobster, seasonal vegetables, peach, citrus and red fruits sauce
オマール海老のロースト、季節の野菜、桃、柑橘類と赤い実のフルーツのソース
¥6,800

Preserved lamb shoulder, red wine sauce and black olives, mashed potatoes with rosemary
アヴェロン産子羊肩肉の赤ワイン煮、香辛料、ローズマリー風味のじゃが芋のピューレ
¥3,200

Madame Burgaud's duck from Challand, breast roasted with spices,
mandarin sauce, fresh green pepper
シャロン産“ピュルゴー家”の鴨胸肉のロティ スパイイス風味、
マンダリンとフレッシュグリーンペッパーのソース
¥3,800

Pan-fried beef flank steak, red wine sauce,
celeriac rose flavoured with coffee, autumn truffle
燻製牛カイノミ、赤ワインソース、根セロリのバラ仕立て コーヒーの香り、秋のトリュフ
¥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