



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

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

Wild sea trout, green asparagus bavarois, anise and preserved lemon

天然桜マス、グリーンアスパラガスのババロワ、アニス風味のレモンコンフィ

* Spring onion puff, roasted duck foie gras, beetroot and blackcurrant sauce...(+¥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 sauce...(+¥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 fish, sorrel, carrots flavoured with lemon verbena, 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

* Samegarei fish with yuzu butter, broccoli, cauliflower and romanesco,
champagne sauce...(+¥1.800)

* 鮫ガレイと柚子バター、ブロッコリー・カリフラワー・ロマネスコ、シャンパンソース...(+¥1.800)

* Roasted lobster, spring green vegetables, romaine lettuce and sea urchins sauce

(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+¥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

* Milk-fed lamb from Aveyron, grilled lamb chops,

shoulder stew in a preserved eggplant 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 flank 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, Port wine cherries,

sorbet and warm cherry sauce

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、チェリーのソースとソルベ

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

バニラのパンナコッタ、苺のジュレ、パッションフルーツのソース、苺のソルベ

Vanilla custard cream, kumquats and strawberries

バニラクリーム、金柑と苺

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 sauce

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

*

Samegarei fish with yuzu butter, broccoli, cauliflower and romanesco, champagne sauce

鮫ガレイと柚子バター、ブロッコリー・カリフラワー・ロマネスコ、シャンパンソース

*

Pan-fried beef flank 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 sauce

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, spring green vegetables, romaine lettuce and sea urchins sauce

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

*

Spring onion puff, roasted duck foie gras, beetroot and blackcurrant sauce

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 flank 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

*

Vanilla custard cream, kumquats and strawberries

バニラクリーム、金柑と苺

*

Chocolate like a cherry, chocolate biscuit and espuma, Port wine cherries,

sorbet and warm cherry sauce

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、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で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, 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のソース

¥2,800

Wild sea trout, green asparagus bavarois, anise and preserved lemon

天然桜マス、グリーンアスパラガスのババロワ、アニス風味の塩レモン

¥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 sauce

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

¥4,600

MAIN/メイン

Buri fish, sorrel, carrots flavoured with lemon verbena, 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

Samegarei fish with yuzu butter, broccoli, cauliflower and romanesco, champagne sauce
鮫ガレイと柚子バター、ブロッコリー・カリフラワー・ロマネスコ、シャンパンソース

¥3,600

Roasted lobster, spring green vegetables, romaine lettuce and sea urchins sauce
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

Milk-fed lamb from Aveyron, grilled lamb chops,
shoulder stew in a preserved eggplant 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 flank steak, red wine sauce, grilled leeks and blue cheese tart
牛のカイノミのボワレ、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