



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

Pour commencer.../前菜

Gazpacho jelly, cold zucchini velouté, squid, burrata cheese sorbet

ガスパチョのジュレ仕立て、冷製ズッキーニのヴェルーテ、ピュラタチーズのソルベ

Duck terrine with pistachio, plum jelly, foie gras cream

鴨のテリーヌ、ピスタチオ、プラムのジュレ、フォアグラクリーム

Pan-fried scallop, steamed beetroot, smoked green asparagus sauce

帆立のポワレ、ビーツのエチュベ、燻製したグリーンアスパラガスのソース

Marinated horse mackerel "Aji", basquaise vegetables in jelly, shiso cream

アジのマリネ、バスケーズのジェレ 柚子胡椒の香り、シソクリーム

* Duck foie gras coated with gingerbread, mango and passion fruit (+¥1.800)

* 仏産鴨のフォアグラとパンデピス、マンゴー、パッションフルーツ、山椒のシロップ、自家製プリオッシュ (+¥1.800)

La Mer.../お魚

"Ainame" fish with chorizo and herbs crust, potatoes gnocchi, mussels from Mont Saint-Michel

天然アイナメ、チョリソーとハーブをのせて、じゃが芋のニョッキ、海藻バター、モンサンミッシェル産ムール貝

* Grilled brill, girolle mushrooms, artichoke, eggplant and zucchini, sauce "vierge" (+¥1.800)

* 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 (+¥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r+¥5.000)

La Terre.../お肉

Chicken breast, swiss chard, shrimps and almonds, land and sea sauce

ヴォンデ産有機鶏胸肉、スイスチャード、海老とアーモンド、海と大地のソース

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

* Pan-fried beef flank steak, red wine sauce, tomato, pepper, basil, pine nuts,

Parmesan cheese polenta(+¥2.500)

* 燻製牛カイノミ、赤ワインソース、トマト、バジル、パプリカ、松の実、

パルメザンチーズのポレンタ(+¥2.500)

Pour finir en douceur.../デザート

"Caramélia" creamy chocolate, mascarpone and maple syrup mousse, crispy hazelnuts, milk ice-cream

“キャラメリア” のクリーミーチョコレート、

マスカルポーネとメイプルシロップのエスプーマ、クリスピーブラリネ、ミルクソルベ

"Soy milk Emotion" cheese-cake, raspberry, pineapple, ice-cream

“豆乳のエモーション” 豆乳チーズケーキ、木苺、パイナップル、クリームグラッセ

Mango Panna-cotta, fresh mango flavored with Yuzu, mango sorbet, saffron "sacristan" puff pastry cookie

マンゴーのパナコッタとソルベ、柚子風味のマンゴーマリネ、サフラン風味のパイ

Menu Dégustation
シェフおまかせコース
¥10,000

Amuse-bouches

アミューズ

*

Duck foie gras coated with gingerbread, mango and passion fruit

仏産鴨のフォアグラとパンデピス、マンゴー、パッションフルーツ、山椒のシロップ、自家製ブリオッシュ

*

Pan-fried scallop, steamed beetroot, smoked green asparagus sauce

帆立のポワレ、ビーツのエチューベ、燻製したグリーンアスパラガスのソース

*

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, tomato, pepper, basil, pine nuts,

Parmesan cheese polenta

燻製牛カイノミ、赤ワインソース、トマト、バジル、松の実、

パルメザンチーズのポレンタ

*

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

*

Marinated horse mackerel "Aji", basquaise vegetables in jelly, shiso cream

アジのマリネ、バスケーズのジェレ 柚子胡椒の香り、シソクリーム

*

Pan-fried scallop, steamed beetroot, smoked green asparagus sauce

帆立のポワレ、ビーツのエチュベ、燻製したグリーンアスパラガスのソース

*

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

*

Wagyu sirloin steak, red wine sauce,

purple mustard and "myoga", arugula and "umeboshi"

燻製和牛サーロイン、赤ワインソース

紫マスタードとミョウガ、ルッコラと梅干し

*

"Soy milk Emotion" cheese-cake, raspberry, pineapple, ice-cream

“豆乳のエモーション” 豆乳チーズケーキ、木苺、パイナップル、クリームグラッセ

*

"Caramélia" creamy chocolate, mascarpone and maple syrup mousse, crispy hazelnuts, milk ice-cream

“キャラメリア” のクリーミーチョコレート、

マスカルポーネとメープルシロップのエスプーマ、クリスピーブラリネ、ミルクソルベ

* 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

Gaspacho jelly, cold zucchini velouté, squid, burrata cheese sorbet

ガスパチョのジュレ仕立て、冷製ズッキーニのヴルーテ、ピュラタチーズのソルベ

¥2,400

Duck terrine with pistachio, plum jelly, foie gras cream

鴨のテリーヌ、ピスタチオ、プラムのジュレ、フォアグラクリーム

¥2,800

Marinated horse mackerel "Aji", basquaise vegetables in jelly, shiso cream

アジのマリネ、バスケーズのジェレ 柚子胡椒の香り、シソクリーム

¥2,800

Pan-fried scallop, steamed beetroot, smoked green asparagus sauce

帆立のポワレ、ビーツのエチュベ、燻製したグリーンアスパラガスのソース

¥2,800

Duck foie gras coated with gingerbread, mango and passion fruit

仏産鴨のフォアグラとパンデピス、マンゴー、パッションフルーツ、山椒のシロップ、自家製ブリオッシュ

¥3,600

MAIN/メイン

"Ainame" fish with chorizo and herbs crust, potatoes gnocchi, mussels from Mont Saint-Michel
天然アイナメ、チョリソーとハーブをのせて、じゃが芋のニョッキ、海藻バター、モンサンミッシェル産ムール貝
¥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

Chicken breast, swiss chard, shrimps and almonds, land and sea sauce
ヴォンデ産有機鶏胸肉、スイスチャード、海老とアーモンド、海と大地のソース
¥3,200

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

Pan-fried beef flank, red wine sauce, tomato, pepper, basil, pine nuts,
Parmesan cheese polenta
燻製牛カイノミ、赤ワインソース、トマト、バジル、松の実、
パルメザンチーズのポレンタ
¥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