



## 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.....¥4,900

Starter+Main+Dessert/前菜+メイン+デザート.....¥5,800

\*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

Pigeon, walnuts and foie gras cold sausage, red onion, persimmon, crispy potatoes

仏産“ラミエ”鳩のソーセージ くるみとフォアグラを入れて、赤玉ねぎ、柿、じゃが芋ときのご

Chestnut soup, chicken breast « soufflé », smoked bacon

シャテーニュ栗のヴルーテ（スープ）、鶏胸肉のスフレ、ベーコン

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

\*Scallops and shells tartar flavoured with « kabosu » citrus, broccoli cream,

sea urchin bavarois, kiwi-wasabi sauce (+¥500)

\*貝とズワイ蟹のタルタル カボスの香り、ブロッコリークリーム、ウニのババロワ、

キウイとわさびのソース (+¥500)

\*Roasted duck foie gras, Maury wine and beetroot sauce,

red cabbage and apple puff pastry (+¥1,500)

\*仏産鴨のフォアグラのロティとモリー酒のデグラッセ、紫キャベツと林檎のフィユテ、

ビーツとモリー酒のソース (+¥1,500)

### La Mer.../お魚

Seafood and fish in a soup tureen, vegetables and saffron sauce, topped with a puff pastry

魚介のクリーム煮 パイ包み焼き、人参とポロネギのジュリエヌ、サフランの香り

\*Slow cooked Kinmedai fish topped with Nori seaweed, vegetables from Hokkaido, parsnip purée

(+¥1,800)

\*ゆっくりと火入れした金目鯛 生海苔のナッペ仕立て、北海道産野菜のココット煮込、パースニップのジュレ

(+¥1,800)

### La Terre.../お肉

Roasted quail breast, legs in a tourte pie crust, carrot and watercress puree

仏産ウズラの胸肉のロティ、もも肉のパイ包み焼き、人参とクレソンのピューレ、ポルト酒のソース

\*・Madame Burgaud's duck from Challand, breast roasted with spices, mandarin sauce,  
fresh green pepper.. (+¥1.800)

\*・シャロン産“ピュルゴー家”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, winter 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、冬トリュフ(+¥2.500)

\*・Pan-fried venison fillet from Hokkaido, Grand Veneur sauce, Jerusalem artichoke and onion tart(+¥2.500)

\*・北海道産エゾ鹿フィレ肉のボワレ、グランヴェヌールのソース、菊芋と玉ねぎのタルト(+¥2.500)

### Pour finir en douceur.../デザート

Yuzu filled Cheese-cake, mandarin orange jelly and sorbet

チーズケーキ 柚子の香り、マンダリンのジュレとソルベ

Chestnut cream, coconut chantilly, meringue, chestnut ice-cream

栗のデザート、ココナッツ、メレンゲとシャンティクリーム、マロンアイスクリーム

Warm chocolate fondant, poached pear with Porto wine and spices, milk and  
vanilla ice cream, chocolate-tea sauce

フォンダンチョコレート、ポルト酒とスパイスに漬けた洋梨、ミルクバニラアイスクリーム、  
チョコレートと紅茶のソース

# Menu Dégustation

## シェフおまかせコース

¥10,000

Amuse-bouches

アミューズ

\*

Scallops and shells tartar flavoured with « kabosu » citrus, broccoli cream,  
sea urchin bavarois, kiwi-wasabi sauce  
貝とズワイ蟹のタルタル カボスの香り、ブロッコリークリーム、ウニのババロワ、  
キウイとわさびのソース

\*

Roasted duck foie gras, Maury wine and beetroot sauce,  
red cabbage and apple puff pastry  
仏産鴨のフォアグラのロティとモリー酒のデグラッセ、紫キャベツと林檎のフィユテ、  
ビーツとモリー酒のソース

\*

Slow cooked Kinmedai fish topped with Nori seaweed, vegetables from Hokkaido, parsnip purée  
ゆっくりと火入れした金目鯛 生海苔のナッペ仕立て、北海道産野菜のココット煮込、パースニップのジュレ

\*

Pan-fried beef flank steak, red wine sauce,  
celeriac rose flavoured with coffee, winter 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、冬トリュフ

\*

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

\*

Scallops and shells tartar flavoured with « kabosu » citrus, broccoli cream,  
sea urchin bavarois, kiwi-wasabi sauce  
貝とズワイ蟹のタルタル カボスの香り、ブロッコリークリーム、ウニのババロワ、  
キウイとわさびのソース

\*

Scramble egg and winter truffle served with a homemade puff pastry brioche  
黒トリュフ入りスクランブルエッグを自家製ブリオッシュパイと一緒に

\*

Blue lobster from Bretagne in crispy kadaif noodles, mashed pumpkin flavoured with citrus  
ブルターニュ産ブルーオマール海老、クリスピーなカダイフ、かぼちゃのピューレ 柑橘類の香り

\*

"Burgaud" Duck breast from France, pan-fried foie gras, winter truffle, Bordelaise sauce  
ピュルゴー家の鴨肉とフォアグラのポワレ、冬のトリュフ、赤ワインソース

\*

Pre-dessert

お口直しのデザート

\*

Your choice of dessert

お好みのデザート

\* 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

Chestnut soup, chicken breast « soufflé », smoked bacon

シャテーニュ栗のヴルーテ（スープ）、鶏胸肉のスフレ、ベーコン

¥2,400

Pigeon, walnuts and foie gras cold sausage, red onion, persimmon, crispy potatoes

仏産“ラミエ”鳩のソーセージ くるみとフォアグラを入れて、赤玉ねぎ、柿、じゃが芋ときのこ

¥2,800

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

¥3,200

Scallops and shells tartar flavoured with « kabosu » citrus, broccoli cream,

sea urchin bavarois, kiwi-wasabi sauce

貝とズワイ蟹のタルタル カボスの香り、ブロッコリークリーム、ウニのババロワ、

キウイとわさびのソース

¥3,600

Roasted duck foie gras, Maury wine and beetroot sauce,

red cabbage and apple puff pastry

仏産鴨のフォアグラのロティとモリー酒のデグラッセ、紫キャベツと林檎のフィユテ、

ビーツとモリー酒のソース

¥3,600

## MAIN/メイン

Seafood and fish in a soup tureen, vegetables and saffron sauce, topped with a puff pastry

魚介のクリーム煮 パイ包み焼き、人参とポロネギのジュリエヌ、サフランの香り

¥3,200

Slow cooked Kinmedai fish topped with Nori seaweed, vegetables from Hokkaido, parsnip purée

ゆっくりと火入れした金目鯛 生海苔のナッペ仕立て、北海道産野菜のココット煮込、パースニップのジュレ

¥3,600

Roasted quail breast, legs in a tourte pie crust, carrot and watercress puree

仏産ウズラの胸肉のロティ、もも肉のパイ包み焼き、人参とクレソンのピューレ、ポルト酒のソース

¥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, winter 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、冬トリュフ

¥4,600

Pan-fried venison fillet from Hokkaido, Grand Veneur sauce, Jerusalem artichoke and onion tart

北海道産エゾ鹿フィレ肉のポワレ、グランヴェヌールのソース、菊芋と玉ねぎのタルト

¥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