



## RESTAURANT CHEZ OLIVIER

レストラン シェ オリビエ

### Lunch Menu ランチメニュー

- ◆ Please add 5% service/消費税込・5%サービス料別
- ◆ French baguette, hot beverages (coffee, tea, herbal tea) are included.  
バゲットとコーヒー又は紅茶、エスプレッソ、ハーブティがつきます。
- ◆ 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 Lunch Menu

## シェ オリビエ ランチコース

**A Menu/コース** Starter+ Main/前菜+メイン (Only week day/平日限定) ..... ¥2,800/¥2950(2018.11.1~)

**B Menu/コース** Starter+ Main+ Desser/前菜+メイン+デザート ..... ¥3,200/¥3350(2018.11.1~)

**C Menu/コース** Starter+ Fish+ Meat+ Dessert/前菜+魚料理+肉料理+デザート ¥4,500/¥4650(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 [A menu]

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[Aコース]

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、きのこのブイヨン、柚子胡椒の香り

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

Jurancon sweet wine jelly, verjus sauce (+¥1,900)

\* 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 (+¥1,900)

### 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レ、帆立貝のソース

\* Grilled brill, girolle mushrooms, artichoke, eggplant and zucchini, sauce "vierge" (+¥2,000)

\* 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 (+¥2,000)

### La Terre.../お肉

Duckling from Challand roasted with Timut pepper, endive and red cabbage,

mandarin and fresh green pepper sauce, mushrooms [A menu]

シャロン産仔鴨の胸肉とティムット胡椒、アンディーブと紫キャベツ、

マンダリンとフレッシュグリーンペッパーのソース、きのこ [Aコース]

\* Black wagyu beef ribsteak, peppers, tomato and pine nuts tart with Parmesan cheese (+¥2,800)

\* 黒毛和牛リブコース、パプリカ、トマトと松の実のタルト、パルメザンチーズ (+¥2,800)

## Pour finir en douceur.../デザート

« Gavotte » crispy crêpe stuffed with fig and lemon verbena mousse, raspberry sorbet

いちじくのがボット、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 favoured 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**

¥7,500/¥7700(2018.11.1~)

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、鴨のフォアグラボワレ、きのこのブイヨン、柚子胡椒の香り

\*

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

\*

Black wagyu beef ribsteak, peppers, tomato and pine nuts tart with Parmesan cheese

黒毛和牛リブコース、パプリカ、トマトと松の実のタルト、パルメザンチーズ

\*

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。

