



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。
- ◆ Aコースの内容はお選び頂けません。
- ◆ 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) ¥2.950

B Menu/コース Starter+ Main+ Dessert/前菜+メイン+デザート ¥3.350

C Menu/コース Starter+ Fish+ Meat+ Dessert/前菜+魚料理+肉料理+デザート ¥4.650

*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 [A Menu]

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[Aコース]

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(+¥1.000)

*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(+¥1.000)

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

red cabbage and apple puff pastry (+¥1.900)

* 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 (+¥1.900)

La Mer.../お魚

Seafood and fish in a soup tureen, vegetables and saffron sauce, topped with a puff pastry [A Menu]

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ンス、サフランの香り [Aコース]

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

parsnip purée (+¥2.000)

* 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(+¥2.000)

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レ、ポルト酒のソース

* Pan-fried venison fillet from Hokkaido, Grand Veneur sauce,

Jerusalem artichoke and onion tart(+¥2.800)

* 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(+¥2.800)

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

Chocolate warm soufflé, milk chocolate and shiso ice cream

温かいチョコレートのスフレ、ミルクチョコレートとシソのアイスクリーム

Menu Dégustation シェフおまかせコース

¥7,700

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、ウニのパバロワ、
キウイとわさびのソース

*

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

*

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

*

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

*

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。

