



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。

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

B Menu/コース Starter+ Main+ Desser/前菜+メイン+デザート ¥3.200

C Menu/コース Starter+ Fish+ Meat+ Dessert/前菜+魚料理+肉料理+デザート ¥4.500

Pour commencer.../前菜

Green peas soup, light herbs cream and fromage blanc [A menu]

青豆のグルーテ (スープ)、軽いハーブのクリームとフロマージュブラン[A コース]

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

Gravlax salmon roll with spider crab, vegetables, herbs, bulgur

サーモンマリネのグラヴラックス風、ズワイ蟹、野菜とハーブ、ブルガー麦

* Puffed spring onion, roasted of duck foie gras, beetroot and blackcurrant... (+¥2.000)

* 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... (+¥2.000)

La Mer.../お魚

Buri with sorrel, verbena lemon carrot, 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

* Steamed Kinmedai fish, squid ink risotto, arugula salad and ginger sauce... (+¥1.800)

* 金目鯛の蒸し焼き、イカ墨のリゾット、ルッコラと生姜のエミュリュション... (+¥1.800)

La Terre.../お肉

Pork belly from Nigata, Citrus sauce, Pumpkin, Radicchio salad, Shallot [A menu]

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 [A コース]

* Pan-fried beef steak, red wine sauce, grilled leeks and blue cheese tart.. (+¥2.800)

* 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 (+¥2.800)

Pour finir en douceur.../デザート

Warm chocolate tart, peanuts, caramel, salted vanilla ice cream

温かいチョコレートのタルト、ピーナッツ、キャラメル、塩バニラアイスクリーム

Apple, Arlette and cinnamon, vanilla cream, speculoos ice cream

林檎、シナモンとアルレット、バニラクリーム、シナモンクッキーアイスクリーム

Crème brûlée flavoured with thym, strawberry compote and sorbet

タイム風味のクレームブリュレ、苺のコンポートとソルベ

Menu Dégustation
シェフおまかせコース
¥7,500

White French asparagus, citrus sauce, almond milk emulsion
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

*

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

*

Buri with sorrel, verbena lemon carrot, 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

*

Pan-fried beef 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

*

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。

