



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

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

Wild sea trout, green asparagus bavarois, anise and lemon confit

天然桜マス、グリーンアスパラガスのババロワ、アニス風味のレモンコンフィ

* 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)

* White French asparagus, citrus sauce, almond milk emulsion(+¥2.000)

* 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(+¥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

* Samegarei with a yuzu crust, broccoli,cauliflower and romanesco,champagne sauce(+¥1.800)

* 鮫ガレイ 柚子の香り、ブロッコリー・カリフラワー・ロマネスコ、シャンパンソース(+¥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]

* Black wagyu beef ribsteak, roasted potatoes and leeks, Parmesan cheese polenta, red wine sauce(+¥2.800)

* 黒毛和牛リブローズ、ジャガ芋と九条ねぎのロティ、ポレンタ、赤ワインソース(+¥2.800)

Pour finir en douceur.../デザート

Banana marmelade, chocolate custard and sorbet, crunchy chocolate with cumin

チョコレートクリーム、バナナのコンポート、チョコレートソルベとクミン風味のチュイル

Vanilla custard cream, kumquats and strawberries

バニラクリーム、金柑と苺

Vanilla panna-cotta, strawberry jelly, passion fruit sauce, strawberry sorbet

苺ジュレの上のせたバニラのパンナコッタ、パッションフルーツのソース、苺のソルベ

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

*

Black wagyu beef ribsteak, roasted potatoes and leeks,

Parmesan cheese polenta, red wine sauce

黒毛和牛リブローズ、ジャガ芋と九条ねぎのロティ、ポレンタ、赤ワインソース

*

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。

