



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+ Dessert/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

Gazpacho jelly, cold zucchini velouté, squid, burrata cheese sorbet [A menu]

ガスパチョのジュレ仕立て、冷製ズッキーニのヴルーテ、ピュラタチーズのソルベ [A コース]

Duck terrine with pistachio, plum jelly, foie gras cream

鴨のテリーヌ、ピスタチオ、プラムのジュレ、フォアグラクリーム

Pan-fried scallop, steamed beetroot, smoked green asparagus sauce

帆立のポワレ、ビーツのエチュベ、燻製したグリーンアスパラガスのソース

Marinated horse mackerel "Aji", basquaise vegetables in jelly, shiso cream

アジのマリネ、バスケーズのジェレ 柚子胡椒の香り、シソクリーム

* Duck foie gras coated with gingerbread, mango and passion fruit (+¥2.200)

* 仏産鴨のフォアグラとパンデピス、マンゴー、パッションフルーツ、山椒のシロップ、自家製ブリオッシュ (+¥2.200)

La Mer.../お魚

"Ainame" fish with chorizo and herbs crust, potatoes gnocchi, mussels from Mont Saint-Michel

天然アイナメ、チョリソーとハーブをのせて、じゃが芋のニョッキ、海藻バター、モンサンミッシェル産ムール貝

* 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

Chicken breast, swiss chard, shrimps and almonds, land and sea sauce [A menu]

ヴォンデ産有機鶏胸肉、スイスチャード、海老とアーモンド、海と大地のソース [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

"Caramélia" creamy chocolate, mascarpone and maple syrup mousse, crispy hazelnuts, milk ice-cream

“キャラメリア” のクリーミーチョコレート、

マスカルポーネとメープルシロップのエスプーマ、クリスピーブラリネ、ミルクソルベ

"Soymilk Emotion" cheese-cake, raspberry, pineapple, ice-cream

“豆乳のエモーション” 豆乳チーズケーキ、木苺、パイナップル、クリームグラッセ

Mango Panna-cotta, fresh mango flavored with Yuzu, mango sorbet, saffron "sacristan" puff pastry cookie

マンゴーのパンナコッタとソルベ、柚子風味のマンゴーマリネ、サフラン風味のパイ

Menu Dégustation

シェフおまかせコース

¥7,500

Duck terrine with pistachio, plum jelly, foie gras cream

鴨のテリーヌ、ピスタチオ、プラムのジュレ、フォアグラクリーム

*

Pan-fried scallop, steamed beetroot, smoked green asparagus sauce

帆立のポワレ、ビーツのエチュベ、燻製したグリーンアスパラガスのソース

*

"Ainame" fish with chorizo and seaweed crust, potatoes gnocchi, mussels from Mont Saint-Michel

天然アイナメ、チョリソーとハーブをのせて、じゃが芋のニョッキ、海藻バター、モンサンミッシェル産ムール貝

*

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でのご注文をお願い申し上げます。

