



## RESTAURANT CHEZ OLIVIER

レストラン シェ オリビエ

### Dinner Menu ディナーメニュー

◆ Please add 10% service/消費税込・10%サービス料別

◆ Bouchée apéritive and amuse-bouche are served to all of the course menus  
and pré-dessert is served to the menu with dessert.

全てのコースにミニアペリティフ、アミューズブッシュ、デザート付きのコースにはプレデザートが付きます。

◆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 Diner Menu

## シェ オリビエ ディナーコース

Starter+Main/前菜+メイン.....¥4,300/¥4900(2018.11.1~)

Starter+Main+Dessert/前菜+メイン+デザート.....¥4,800/¥5800(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

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

Scallops and spider crab tartar in a daikon roll flavoured with yuzu, wasabi sauce

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 (+¥1,500)

\* 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(+¥1,500)

### 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ーレ、帆立貝のソース

\* Pan-fried Kinmedai fish, crispy scales, royale of abalone stock, swiss chards sauce (+¥1,800)

\* 天然金目鯛 クリスピーなウロコ仕立て、アワビのブイヨン ロワイヤル風、

スイスチャードのソース(+¥1,800)

La Terre.../お肉

Boar stew from Tottori, red wine sauce and black olives, mashed potatoes with rosemary

鳥取県産イノシシ肉の赤ワイン煮込み、香辛料、ローズマリー風味のじゃが芋のピューレ

\* ・ Madame Burgaud's duck from Challand, breast roasted with spices, mandarin sauce,  
fresh green pepper.. (+¥1.800)

\* ・ シャロン産 “ビュルゴー家” の鴨胸肉のロティ スパイス風味、  
マンダリンとフレッシュグリーンペッパーのソース(+¥1.800)

\* ・ Pan-fried beef flank steak, red wine sauce, celeriac rose flavoured with coffee,  
autumn truffle.. (+¥2.500)

\* ・ 燻製牛カイノミ、赤ワインソース、根セロリのバラ仕立て コーヒーの香り、秋のトリュフ(+¥2.500)

Pour finir en douceur.../デザート

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

いちじくのガボット、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

¥10,000

Amuse-bouches

アミューズ

\*

Scallops and spider crab tartar in a daikon roll flavoured with yuzu, wasabi sauce

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

\*

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

Jurancon sweet wine jelly, verjus sauce

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シュ

\*

Pan-fried Kinmedai fish, crispy scales, royale of abalone stock, swiss chards sauce

天然金目鯛 クリスピーなウロコ仕立て、アワビのブイヨン ロワイヤル風、スイスチャードのソース

\*

Pan-fried beef flank steak, red wine sauce,

celeriac rose flavoured with coffee, autumn truffle

燻製牛カイノミ、赤ワインソース、根セロリのバラ仕立て コーヒーの香り、秋のトリュフ

\*

Pré-dessert

お口直し

\*

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。



**Chef's Menu**  
**シェフズ コース**  
¥13,500

Amuse-bouches

アミューズ

\*

Scallops and spider crab tartar in a daikon roll flavoured with yuzu, wasabi sauce

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

\*

Saddle of rabbit stuffed with girolle mushrooms and almonds,

tarragon sabayon cream, marinated mushrooms

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

\*

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

\*

Blue lobster from Bretagne in crispy kadaif noodles, mashed pumpkin flavoured with citrus

ブルターニュ産ブルーオマール海老、 クリスピーなカダイフ、かぼちゃのピューレ 柑橘類の香り

\*

Faux-Filet de boeuf noir Wagyu fumé au bois de Sakura,

sauce au vin rouge, rosace de céleri-rave au café, truffe d'automne

桜の燻製和牛サーロイン、赤ワインソース根セロリのバラ仕立て、秋のトリュフ

\*

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 flavoured 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

\* Served for all guests at the table/シェフズ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。



## À la Carte アラ カルト

### STARTER/前菜

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

¥2,400

Saddle of rabbit stuffed with girolle mushrooms and almonds,

tarragon sabayon cream, marinated mushrooms

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

¥2,800

Scallops and spider crab tartar in a daikon roll flavoured with yuzu, wasabi sauce

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

¥2,900

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

¥3,200

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

Jurancon sweet wine jelly, verjus sauce (+¥1,500)

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

¥3,600

## MAIN/メイン

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

¥3,200

Pan-fried Kinmedai fish, crispy scales, royale of abalone stock, swiss chards sauce  
天然金目鯛 クリスピーなウロコ仕立て、アワビのフイヨン ロワイヤル風、スイスチャードのソース

¥3,600

Boar stew from Tottori, red wine sauce and black olives, mashed potatoes with rosemary  
鳥取県産イノシシ肉の赤ワイン煮込み、香辛料、ローズマリー風味のじゃが芋のピューレ

¥3,200

Madame Burgaud's duck from Challand, breast roasted with spices,  
mandarin sauce, fresh green pepper

シャロン産“ピュルゴー家”の鴨胸肉のロティ スパイス風味、  
マンダリンとフレッシュグリーンペッパーのソース

¥3,800

Pan-fried beef flank steak, red wine sauce,  
celeriac rose flavoured with coffee, autumn truffle  
燻製牛カイノミ、赤ワインソース、根セロリのバラ仕立て コーヒーの香り、秋のトリュフ

¥4,600

## CHEESE/チーズ各種

1 種類……¥800～

3 種類盛り合わせ……¥1800

## DESSERT/デザート各種

……¥1,200