

À LA CARTE



L'Orangerie 光庵

Entrées

Grand

Demi

Consommé maison façon Roi Sihanouk

自家製 コンソメ シアヌーク国王お好み

2,800

1,500

Asperges blanches, Sawara, Calamar luciole, sauce au miso doux

ホワイトアスパラ 鱈 ホタルイカ 玉味噌のソース**

4,500

2,500

Ravioli de champignons fermentés et noix, sauce à l'ail noir et beurre noisette

発酵マッシュルームと胡桃のラヴィオリ 黒ニンニクとブールノアゼットソース

2,500

1,500

Espuma de palourdes et Udo

蛤とウドのエスプーマ

3,200

1,800

Poissons

Grand

Demi

Risotto aux calamars, citron confit d'Onomichi

イカと尾道産塩レモンのリゾット

3,800

2,100

Daurade sauvage étuvée, beurre blanc à la fleur de cerisier

天然鯛の蒸し焼き、桜のブールブラン

4,800

2,800

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.

価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。



Viandes

Grand Demi

Cuisse de Shamo de Tokyo en chou farci, papet vaudois, sauce aux baies de sansho

東京軍鶏 キュイスのシューファルシ パペゾードワ 実山椒のソース 6,000 3,400

Rôti de sanglier Umazu, sauce balsamique, purée de ciboulette

うまず猪のロティ バルサミコソース ニラのピューレ 6,800 3,800

Joues de bœuf braisées au vin rouge

牛ホホの赤ワイン煮込み 6,000 3,400

Rôti de bœuf lwamoto, beignets de saison, sauce aux baies de sansho

岩本牛のロティ 季節のベニエ ニラ 実山椒のソース 8,000 5,000

Desserts

Crème glacée au lait d'Obuse

小布施ミルクアイスクリーム 1,200

Miki, sorbet au lait de soja, miel affiné et citron au koji

ミキと熟成はちみつ、麴レモンの豆乳ソルベ 1,800

Fruits de saison

フルーツ盛り合わせ 1,800

Fleur de Bressane

フルールドブレッサンヌ 2,200

Crème d'Anjou aux fraises

苺のクレームダンジュ 2,000

The prices are tax-included. It will be added 15% service charge.

価格はすべて消費税込みとなります。別途サービス料15%頂戴いたします。

