

**Pour célébrer hors les murs le centenaire de l'hôtel Le Bristol Paris,
un menu d'exception a été spécialement imaginé par les chefs
Arnaud Faye et Olivier Chaignon.**

Tokyo, le Mercredi 19 Novembre 2025

POUR COMMENCER...

CROUSTILLANT D'UNE SOUPE À L'OIGNON
クリスピーなオニオンスープ
PAIN SOUFFLÉ AU CURCUMA, CONCOMBRE, KARASUMI
ターメリックのパンスフレ、胡瓜、カラスミ
TARTELETTE DE CÉLERI ET VIN JAUNE
セロリとヴァンジョーヌのタルト
FEUILLE CROQUANTE DE MOMIJI, CAROTTE, BAIE VERVEINE
紅葉のチュイル、人参、バーベナペッパー

HOMARD BRETON

BUTTERNUTS ET YUZU, VINAIGRETTE À L'HUILE DE TAGÈTE
ブルターニュ産オマール海老
バターナッツと柚子、マリーゴールドのヴィネグレット

L'OEUF DE SAGA À LA TRUFFE BLANCHE

SALSIFIS, ÉMULSION D'UN BOUILLON DE CÈPES
佐賀県産卵と白トリュフ
ごぼう、セップ風味のブイヨン

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE SANRIKU

GNOCCHIS AU CRESSON ET CAVIAR, CRÈMEUX DE POMME DE TERRE FUMÉ
三陸産ホタテ貝
クレソンのニョッキとキャビア、燻製したジャガイモのクリーム

LE KUÉ DE NAGASAKI

IMAGE D'UN « MAKI », PÉTALES DE TOPINAMBOURS ET TRUFFE D'AUTOMNE
SAUCE CHAMPAGNE AU SAFRAN DE SAGA
長崎県産クエ
菊イモと秋トリュフ、海苔巻きのイメージで サフラン風味のソースシャンパーニュ

CHEVREUIL D'HOKKAIDO

DÉCLINAISON DE BETTERAVES, SAUCE AU POIVRE VOATSIPERIFERY
蝦夷鹿
ビーツのデクリネゾン、マダガスカル産胡椒のソース

LES DESSERTS

POIRE, BERGAMOTE

ラ・フランスとベルガモット

LE MARRON, POINTE DE CASSIS ET VIOLETTE

カシスとヴィオレットのクレームとジュレ、マロンのアイスクリーム

VANILLE DE TAHITI

GAVOTTE CROUSTILLANTE, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE GRILLÉE
クリスピーなガボット、網焼きしたクレームグラッセバニлью

MIGNARDISES

TARTE AU CHOCOLAT LYOKAN

タルトショコラ 伊予柑

MANDARINE MIKAN, ESTRAGON, YAOURT BATTU À LA CITRONNELLE

みかん、エストラゴン、ヨーグルトとレモングラス

TARTELETTE CITRON, CITRON VERT

レモンのタルトレット、ライムのアクセント

BOUCHEE D'UN BABA « CHOCOLAT, COGNAC, ORANGE CONFITE »

小さなサヴァラン、コニャックの香り