

**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スのタルト
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

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

L'AMADAI D'UWAJIMA

AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAUCE « DOUCE » AU GINGEMBRE
宇和島産甘鯛
鱸のクリスティアン、ジンジャーソース

LA CÔTE DE VEAU DE BRETAGNE

RAVIOLE CRÈMEUSE « NOIRE ET VERTE », RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE, JUS « MARBRÉ »
ブルターニュ産仔牛
クリーミーな黒と緑のラビオリ、白トリュフのラベ、ジュマルブレ

LES DESSERTS

POIRE, BERGAMOTE

ラ・フランスとベルガモット

AUTOUR DE LA POMME

サラダ風リンゴのヴァリエーション

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ーク

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