

## MENU DÉJEUNER «100%VERT» ¥10,000

AMUSE-BOUCHE

アミューズ-ブーシュ

### LA FLEUR DE COURGETTE

FARCIE, LÉGUMES CROQUANTS À LA CORIANDRE, ARTICHAUT BARIGOULE, CAVIAR D'AUBERGINE  
DENTELLE DE SARRASIN À LA POUDRE D'OLIVE NOIRE

花ズッキーニのファルシィ 野菜のクロカン コリアンダー風味 アーティチョーク・バリグルと茄子のピューレ ブラック  
オリーブを散らしたそば粉のダンテル



### LA ROYALE DE CAROTTE

VOILÉE D'UN VELOUTÉ DE LAITUE, BONBON DE LÉGUMES À L'HUILE D'ARGAN  
ÉCUME DE CAROTTE AU GINGEMBRE

キャロットのロワイヤル サラダ菜のヴルーテ 野菜のボンボン アルガンオイル風味 ジンジャー香るキャロットのエキューム



**L'ÉPEAUTRE**  
EN RISOTTO CRÉMEUX, GIROLLES, TRUFFES D'ÉTÉ ET ASPERGES SAUVAGES  
スペルト小麦のリゾットとジロール茸のソテー サマートリュフとアスペルジュ・ソヴァージュ



**PRÉ DESSERT**  
プレ デセール

**NAGE DE FRUITS ET LÉGUMES CROQUANTS A LA PASSION, CITRON ET FENOUIL CONFITS**  
**GELÉE «FRAISE, ORANGE, ANANAS»**  
**SORBET CITRON JAUNE**  
フルーツのジュレと野菜のナージュ フヌイユのコンフィとレモンのソルベ

**CHARIOT DE FRIANDISES**  
フリヤンディーズのワゴン

**CAFÉ**  
カフェ



ロオジエでは初となる、100%VERTメニューを5月24日より提供しています。

暑くなる少し前に、おいしい野菜のメニューで体調を整えて頂こうという趣旨で、少し軽めのメニューをオリヴィエ・シェニヨンシェフが考案いたしました。

特に前菜の花ズッキーニがお勧めですが、この花ズッキーニは天候に左右されやすく、品質の良いものを確保するのが大変なのだそうです。

キャロットのロワイヤルはニンジンそのままの甘さを味わって頂こうという趣旨で考えられたメニューです。野菜のボンボンの中にはキャロットのブリュノワーズとキノコのデュクセルが詰められ、その上には各色のニンジンが細かく切られて（ジュリエヌ）添えられています。ジンジャーを効かせたキャロットのエキュームがアクセント。

スペルト小麦のリゾットは、スペルト小麦独特の香り高い特長を十分に引き出し、上にプティオニオンのキャラメリゼとジロール茸を乗せてあります。今の時期にしかない、アスペルジュソバージュと、アスパラのクーリーを添えました。リゾットはかなりのボリュームですので、食べ応えがあると思います。

デザートはナージュの中にも野菜が入っています。マリネ下野菜の食感とフルーツのジュレの組み合わせをお楽しみください。

初夏のさわやかな、野菜のメニューを是非お召し上がりください。