

Nouvelle Epoque

ヌーヴェル・エポックに込める想い

•

1962年ホテルオークラ東京が開業した頃
総料理長の“小野ムッシュ”にとっては
フレンチを「西洋料理」というジャンルからまずは自立させることが課題
開業当時には3人のフランス人シェフを招聘し
オークラフレンチの基礎を固めました

1973年、ホテルオークラ東京別館開業と同時に
フランス料理「ラ・ベル・エポック」が誕生
日本における華やかなフランス料理の歴史が幕を開けました
以来、半世紀の間、
先達のオークラのシェフたちや招聘した国内外のフレンチシェフが
残した料理の数々が私たちの財産

オークラフレンチの系譜を引き継ぐものとして
敬意をもってそれらの財産を
コンテンポラリーに昇華するのが私の使命

音や香りに満ち、繊細な火入れや食感を大切に
そして時には遊び心をひと匙
ガストロノミー
新たなオークラの味を、上質なサービスとともに
谷口吉生氏による日本のモダニズムあふれる空間でお愉しみください



料理長

池田 進一

ア・ラ・カルト

A la carte

前菜とスープ ENTRÉES ET SOUPE

牡丹海老のマリネとフランス産オシエトラキャビア 甲殻類のジュレと雲丹のクリーム Crevettes Botan Marinées et Caviar Oscîêtre Français Gelée de Crustacés et Crème d'Oursin シェフ池田進一のスペシャリテ <i>Chef Shinichi Ikeda Signature Dish-Spécialité du Chef Shinichi Ikeda</i>	¥9,500
スコッチサーモンのコンフィ オシエトラキャビア フヌイユのムースリーヌとすだちのジュレ Saumon d'Écosse Confit, Caviar Oscîêtre Français Mousseline de Fenouil et Gelée au Sudachi	7,800
フランス産リ・ド・ヴォーとエスカルゴのブレゼ 軽やかな“ブルギニョン風” Ris de Veau de France et Escargots Braisés à la Bourguignonne	7,200
フランス ランド産フォワグラのムースをリンゴに見立てて 紅玉のソルベとシナモン風味のクランブルサレとともに Pomme de Mousse de Foie Gras des Landes Sorbet de Pommes Kôgyoku et Crumble Salé à la Cannelle	7,800
黒い煌めく宝石フランス産 オシエトラキャビアに コンディメントを添えて(10g~) “Étincelant comme un Bijou Noir” Caviar Oscîêtre Français et ses Condiments	12,000~
特選和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ Double Consommé de Bœuf Wagyu Premium aux Reflets Ambrés	4,200

魚料理
POISSON

イトヨリダイのソテー イカスミのクロメスキを添えて バスク風ソース ¥7,800
Filet de Cohana Sauté, Cromesquis à l'Encre de Seiche
Sauce Façon Basquaise

ずわい蟹と帆立貝のムースを纏わせた国産天然平目のブレゼ 8,800
トリュフの香り 白ワインソースとヴェルモットソース
Filet de Turbot Sauvage Braisé, Parfumé à la Truffe et Enveloppé d'une
Mousse de Saint-Jacques et de Crabe Zuwai Duo de Sauces Vin blanc et Vermouth

ヨーロッパ産オマールブルー 9,800
トリュフとティムールペッパーの香る“テルミドール”仕立て
Homard Bleu d'Europe
Sauce Thermidor à Ma Façon, Parfumée à la Truffe et au Poivre de Timur

肉料理
VIANDE

フランス産鳩胸のロースト サルミ風ソース ¥9,800
マッケーンペッパー風味のもも肉のコンフィと秋野菜を添えて
Poitrine de Pigeonneau Rôtie et Sauce Façon Salmis
Ses Cuisses Confites Parfumées aux Baies Ma Khaen

サバンの香りを纏わせた蝦夷鹿のローストにカシスのソース 8,500
根菜と紫キャベツのブレゼ
Filet de Chevreuil d'Hokkaido Rôti aux Arômes de Sapan, Sauce au Cassis
Chou Rouge Braisé et Légumes Racines du Moment

くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼 8,900
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソース 旬の野菜を添えて
Aloyau de Bœuf “Akaushi” de Kumamoto Grillé au Charbon de Bois accompagné
de Légumes de Saison, Sauce Douce Vin Rouge Japonais

熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼 15,500
国産ワインで仕上げた芳醇な赤ワインソース 旬の野菜を添えて
Filet de Bœuf “Wao” de Kumamoto Grillé au Charbon de Bois accompagné
de Légumes de Saison, Sauce Douce Vin Rouge Japonais

チーズとデザート
FROMAGES ET DESSERT

チーズワゴンよりお好きなチーズをお選びください Farandole de Fromages au choix	¥3,500
スパイスと梔子シラー香る無花果とチョコレートのテリーヌ 赤い果実とアーモンドのグラス Terrine de Figs et de Chocolat Aromatisée d'Épices et de Syrah Fruits Rouges et Glace aux Amandes	3,500
洋梨のムースとバラとザクロのキャビア仕立て ミント香るサブレと爽やかな酸味のコンディメント Mousse de Poire, Caviar de Rose et de Grenade Sablés à la Menthe et Condiment à l'Acidulé Rafraîchissant	3,200
伝統のクレープシュゼット(2名様より) Crêpe Suzette (pour 2 personnes)	4,800 (1名様)
季節のフルーツジュビレ(2名様より) Jubilé aux fruits de saison (pour 2 personnes)	4,800 (1名様)

デザートのみのご注文はご遠慮いただいております。
Please refrain from ordering dessert only.

メニューは変更になる場合がございます。
Menus are subject to change.

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。
Should you have any food allergies or special dietary restrictions, please notify us beforehand.

表示料金は、消費税・サービス料15%が含まれております。
The price includes consumption tax and 15% service charge.