

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 Marinated Botan Shrimp and Ossetra Caviar, Shellfish Jelly and Sea Urchin Cream <u>シェフ池田進一のスペシャリテ</u> <i>Chef Shinichi Ikeda Signature Dish-Spécialité du Chef Shinichi Ikeda</i>	¥9,800
滑らかなフォワグラにバナナとナッツのカラメリゼ ペドロヒメネスのジュレとコーヒー風味のブリオッシュを添えて Foie Gras with Caramelized Banana and Nuts Served with Pedro Ximenez Jelly and Coffee-flavored Brioche	8,200
鱧のフリットを蛤とスパゲティに見立てた夏野菜とともに スープ・ド・ポワソン Hamo Fritto with Clams and Summer Vegetables Soup de Poisson	8,200
リ・ド・ヴォーとモリーユのフリカッセ フォワグラとマデラの香るソース アスパラガスとともに Fricassee of Ris de Veau and Morels Foie Gras and Madeira Sauce with Asparagus	8,400
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〜) French Ossetra Caviar with Condiments	12,600〜
和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ Beef Double Consommé	4,200

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.

魚料理
POISSON

カサゴのポワレ 貝とトマトのナージュ仕立て 大葉オイルと潤菜を浮かべて ¥7,800
Pan-fried Rockfish with Shellfish and Tomato Nage
with Floating Perilla Oil and Water Shield

キジハタのポワレ 季節野菜と桜海老のクスクス ソースヴァンジョーヌ 8,900
Pan-fried Red-spotted Grouper
Sakura Shrimp Couscous with Vin Jaune Sauce

オマールブルーのグリエ 焼き茄子のコンポートと茗荷のサラダ 9,800
ソースピストゥー
Grilled Homard Bleu
Eggplant Compote and Ginger Salad with Sauce Pistou

肉料理
VIANDE

フランス産鳩のロースト 夏野菜とクスクス ¥9,800
バタックペッパーの香る赤ワインソース
Roasted French Pigeon with Summer Vegetables and Couscous
Batak Pepper-flavored Red Wine Sauce

アイスランド産仔羊のロースト 9,800
ローストしたアーモンドとドライトマトのピュレ タイム風味の茄子とズッキーニ
Roasted Icelandic Lamb
Roasted Almonds and Dried Tomato Puree
Thyme-flavored Eggplant and Zucchini

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
Charcoal Roasted “Aka-ushi” Sirloin
Red Wine Sauce Served with Seasonal Vegetables

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
Charcoal Roasted “Wao” Fillet
Red Wine Sauce Served with Seasonal Vegetables

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.

チーズとデザート
FROMAGES ET DESSERT

季節のフロマージュ Seasonal Cheese Platter	¥3,800
マダガスカル産ミルクチョコレートのクリームとフランボワーズのアイス 赤い果実のコンポートにアマロ“スカーレット”の泡を添えて Malagasy Milk Chocolate Cream and Raspberry Ice Cream Red Fruit Compote with Amaro “Scarlet” Bubbles	3,500
桃のコンポートとカシスのソルベのカーディナル 薔薇とハーブの香りとともに Peach Compote and Cassis Sorbet Cardinal Style with the Scent of Roses and Herbs	3,200
伝統のクレープシュゼット(2名様より) Crêpe Suzette (for 2 persons)	4,800 (1名様)
季節のフルーツジュビレ(2名様より) Seasonal Fruits Jubilé (for 2 persons)	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.