

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
開業当时には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
宮城県産サーモンのマリネとオシエトラキャビア トリュフとポワローのサラダ Marinated Salmon with Ossetra Caviar, Truffle and Leek Salad	8,900
蝦夷鮑のフリットと鰻のグリル 茸と秋野菜のリゾットとペンジャ産レッドペッパーの香るジュ・ド・ヴォー Fried Ezo Abalone and Grilled Conger Eel, Mushroom Risotto and Red Pepper Jus de Veau	8,900
フォワグラのポワレにぶどうのソース 旬のフルーツとアーモンドのエキューム Pan-fried Foie Gras with Grape Sauce, Fruit and Almond Ècume	8,400
黒いきら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

鱈の白ワイン蒸しと秋の味覚 ピノ・ノワールの紅白のソース ¥7,800
Steamed Cod in White Wine with Pinot Noir Red and White Sauce

トラフグのラッケとトリュフ香るリゾット 旬の茸と軽やかな赤ワインソース 9,500
Fried Tiger Pufferfish and Truffle-flavored Risotto with Mushrooms,
Red Wine Sauce

オマールブルーのフリカッセ 9,800
カラフル人参とヴァニラの香るクリームと濃厚な甲殻類のソース
Lobster Fricassee with Carrot and Vanilla Cream and Shellfish Sauce

肉料理
VIANDE

北海道産蝦夷鹿のローストともも肉の煮込みを詰めたパスタ ¥9,800
カシス風味のソース・ポワヴラード
Pasta Stuffed with Stewed Ezo Venison Loin and Thigh
Poivrade Sauce Flavored with Blackcurrant

フランス産仔鳩胸肉のローストと 9,800
ヴィチペリフェリペッパーの香るもも肉のプレゼ
Roasted Pigeon Breast and Braised Thigh with Vichiperiferi Pepper

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

チーズとデザート
FROMAGES ET DESSERT

プラトー・ド・フロマージュ Cheese Platter	¥3,800
柿とマンステールチーズのカダイフ包み ベルガモット香る柑橘のコンポートとポモーのグラス Persimmon and Muenster Cheese Wrapped in Kadaif, Bergamot-scented Citrus Compote and Pomelo Glacé	3,500
摘果ぶどうと完熟ぶどうのデクリネゾン アリコルージュとソーテルヌの香りを添えて Declinaison of Thinned and Ripe Grapes, with the Aromas of Alico Rouge and Sauternes	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.