

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
フォワグラのコンフィ ベリーとビーツのタルトにソーテルヌのジュレ ヘーゼルナッツオイルとバルサミコ Foie Gras Confit, Berry and Beet Tart with Sauternes Gelee, Hazelnut Oil and Balsamic Vinegar	8,900
ホワイトアスパラガスと旬の海の幸のソテー 季節のハーブ Sautéed White Asparagus and Seasonal Seafood with Seasonal Herbs	9,200
リ・ド・ヴォーのポワレ スモークの香り 新玉葱のピュレとマスタードのムース Pan-fried Ris de Veau with Smoky Aroma, Spring Onion Puree and Mustard Mousse	8,900
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	4,800

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

イトヨリダイのポワレ 磯の香るブランドード
蛤のソースに海老のオイルを浮かべて
Pan-fried Golden Threadfin Bream with Sea-scented Brandade
Clam Sauce with Shrimp Oil

¥7,800

シロギスの昆布締め 焼霜仕立て
鶴ヶ島サフランの風味と蛤の旨味溢れるホワイトアスパラガスのグラタン
White Asparagus Gratin with Saffron and Clam Broth,
Lightly Skin-grilled Konbujime Shirogisu (Japanese Whithing)

9,800

オマールブルーのグリエ
ライム風味のアンディブのブレゼとアボカドにオシエトラキャビアを添えて
薫香を纏わせたブルブランソース
Grilled Lobster and Braised Endive with Lime, Avocado and Osietra Caviar
Fragrant Beurre Blanc Sauce

10,000

肉料理
VIANDE

ハーブの香りを纏わせたアイスランド産仔羊のロースト
春の芽吹き野菜を添えて
Roasted Icelandic Lamb with Herb Aroma Spring Budding Vegetables

¥9,800

仔牛とり・ド・ヴォーのポワレを春の芽吹き野菜とともに
モリーユ茸のソースとバドゥーヴァン香るクリームソース
Pan-fried Veal and Ris de Veau with Spring Vegetables
Morel Mushroom Sauce and Fragrant Vadouvant Cream Sauce

10,000

くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼
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

9,200

熊本県産和牛“和王”フィレの備長炭炙り焼
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

15,500

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

プラトー・ド・フロマージュ Cheese Platter	¥3,800
日向夏とゲヴェルツトラミネールのコンポジション はちみつと玉露の香り Composition of Hyuganatsu and Gewurztraminer Honey and Gyokuro Aroma	3,800
苺と桜のヴァシュラン 梅のジュレとピノ・デ・シャラントの香りとともに Strawberries and Cherry Blossoms Vacherin Plum Jelly and Pinot des Charentes Aroma	3,800
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.