

MONSIEUR DIOR

BY
Olme Saphire

*Cuisine is an awakening of the senses.
It begins as a dream, then that dream comes true.
From the harmony of flavors and textures, emotion arises.
This menu was designed to be a work of poetry, reflecting my first memories
of Japan and mirroring the magic of Christian Dior.*

料理は五感を覚醒させます。
それは夢として生まれ、やがて具体的な形を取り、
味覚と食感の調和から感動が生まれます。
このメニューは、私の日本に対する最初の記憶がそうであるように、
クリスチャン・ディオールの魔法を映し出す、
詩的なものにしたいと願って創りました。

AnnaSophiePC

MONSIEUR DIOR

BY
Anne Sophie Pic

LUNCH MENU

To choose from a selection of creations

ランチメニュー

クリエイションのセレクションからお選び下さい

3 COURSES

3 コース

¥12,000

4 COURSES

4 コース

¥15,000

STARTER

スターター

STARTER

スターター

MAIN COURSE

メインコース

Les Berlingots Léopard
Anne-Sophie Pic's iconic dish
レ ベルランゴ レオパード
アンヌ＝ソフィー・ピックの
アイコンックな料理

DESSERT

デザート

MAIN COURSE

メインコース

DESSERT

デザート

MONSIEUR DIOR

BY
Olivia Sophia Ric

PREMIÈRES ÉTOFFES
プルミエール エトフ

Starters

スターター

Le Dôme Soyeux ルドーム ソワイユ

Hazelnut tofu, maitake, wild mushrooms and ginger consommé

ヘーゼルナッツ豆腐、舞茸、ワイルドマッシュルームと生姜のコンソメ

L'Œuf Christian Dior ルフ クリスチャン・ディオール

+¥2,000

Soft-boiled egg, Aonori crisps, Oscietra caviar

半熟卵、青海苔、オシエトラキャビア

La Toile Blanche ラトワール ブランシュ

Hokkaido scallops, creamy rice with sake, geranium rosat

北海道産ホタテ貝、日本酒を使ったクリーミーライス、ローズゼラニウム

MONSIEUR DIOR

BY
Olivia Sophia Ric

PIÈCES MAÎTRESSES
ピエス メトレス

Main courses
メインコース

Le Cœur Brodé ル クール ブロデ

Roasted artichoke infused with amaretto, saffron sabayon
ローストアーティチョークのアマレット風味、サフランのサバイヨン

Le Carré ル カレ

+¥3,000

*Flame-grilled mackerel, Oscietra caviar, tender leeks with mustard seeds
matcha and sherry vinegar sabayon*
炙り焼きサバ、オシエトラキャビア、とろけるポロネギとマスタードシード、
抹茶とシェリービネガールのサバイヨン

Les Pétales レ ペタル

Poultry marinated in sake lees, wild mushrooms, yellow wine sauce
地鶏の酒粕マリネ、ワイルドマッシュルーム、ソースヴァンジョーヌ

La Pelote ラ プロット

+¥2,000

Venison flavoured with shiso and mint, crispy potatoes filled with green curry
大葉とミントでマリネした鹿肉、クリスピーポテト、グリーンカレーのフィリング

MONSIEUR DIOR

BY
Olivia Sophia Ric

AU FIL DES DOUCEURS
スイーツの旅

Desserts
デザート

Le Panier Couture ル パニエ クチュール
Inspired by a raspberry Charlotte, Gédéo coffee
ラズベリーシャルロットのインスピレーション、ゲデオコーヒー

Le Papillon ル パピヨン
Île flottante, apricot confit, orange blossom and jasmine custard cream
イル フロッタント、アプリコットコンフィ、オレンジの花とジャスミンのカスタードクリーム

Le Millefeuille Blanc ル ミルフィーユ ブラン +¥2,000
Pied-de-poule ピエドプール
Vanilla cream and jasmine
バニラクリームとジャスミン

MONSIEUR DIOR

BY
Olivia Saphire

WINE PAIRING

ワインペアリング

INITIATION PAIRING

イニシエーションペアリング

¥10,000

A tasting pairing designed to highlight the interaction between beverages and food creations. A trip to different regions, styles and drinks.

ドリンクとフードの相乗効果を際立たせるためにデザインされたペアリングのテイスティング。
さまざまな地域、スタイル、ドリンクを巡る旅。

LEGENDARY PAIRING

レジェンダリーペアリング

¥13,000

A unique experience with the all-time iconic wines around the world rare bottles, back vintages. A fantastic trip in time, flavors and harmony.

世界中の不朽のアイコン的なワイン、希少なボトル、古いヴィンテージなど、
ここでしか味わえない体験。時間、味わい、そして調和が織りなす夢の旅。



MONSIEUR DIOR

BY
Olme Saphire

*Cuisine is an awakening of the senses.
It begins as a dream, then that dream comes true.
From the harmony of flavors and textures, emotion arises.
This menu was designed to be a work of poetry, reflecting my first memories
of Japan and mirroring the magic of Christian Dior.*

料理は五感を覚醒させます。
それは夢として生まれ、やがて具体的な形を取り、
味覚と食感の調和から感動が生まれます。
このメニューは、私の日本に対する最初の記憶がそうであるように、
クリスチャン・ディオールの魔法を映し出す、
詩的なものにしたいと願って創りました。

AnnaSophiePC

MONSIEUR DIOR

BY
Olivia Sophia R.

COUTURE MENU

クチュールメニュー

¥30,000

L'Étoile de Mer レトワール ドゥ メール

Sea urchin and sobacha bavaroise, mikan and dill condiment, nasturtium coulis
ウニと蕎麦茶のパバロア、蜜柑とディルのコンディメント、キンレンカのクーリ

Les Berlingots Léopards レ ベルランゴ レオパード

Filled with Comté cheese, green peas, wasabi and wild celery sauce
コンテチーズフィリング、グリーンピース、わさびとワイルドセロリソース

Le Carré ル カレ

Flame-grilled mackerel

*Oscietra caviar, tender leeks
matcha and sherry vinegar sabayon*
炙り焼きサバ、キャビア、
とろけるポロネギとマスタードシード、
抹茶とシェリービネガーのサバイヨン

Le Cercle Couture (+¥3,000)

ル セルクルクチュール

*Barbecued lobster, yuba, crustacean
bisque with cognac and curry*
オマール海老の炭火焼き、湯葉、
ソースビスク、コニャックとカレーの風味

Or

Les Pétales レ ペタル

*Poultry marinated in sake lees
wild mushrooms
yellow wine sauce*
地鶏の酒粕マリネ、
ワイルドマッシュルーム
ソースヴァンジョーヌ

La Pelote ラ プロット

*Venison flavoured with shiso and mint
crispy potatoes filled with green curry*
大葉とミントでマリネした鹿肉、
クリスピーポテト、
グリーンカレーのフィリング

Or

Le Millefeuille Blanc

ピエドプール

ル ミルフィーユ ブラン ピエドプール
Vanilla cream and jasmine
バニラクリーム&ジャスミン

Le Cannage (+¥2,000)

ル カナーージュ

*Warm chocolate soufflé
black sesame praliné ice cream*
温かいチョコレートスフレ、
黒ごまブラリネのアイスクリーム

Or

MONSIEUR DIOR

BY
Olivia Saphire

WINE PAIRING
ワインペアリング

INITIATION PAIRING
イニシエーションペアリング
¥26,000

A tasting pairing designed to highlight the interaction between beverages and food creations. A trip to different regions, styles and drinks.
ドリンクとフードの相乗効果を際立たせるためにデザインされたペアリングのテイस्टイング。
さまざまな地域、スタイル、ドリンクを巡る旅。

LEGENDARY PAIRING
レジェンダリーペアリング
¥40,000

A unique experience with the all-time iconic wines around the world rare bottles, back vintages. A fantastic trip in time, flavors and harmony.
世界中の不朽のアイコンックなワイン、希少なボトル、古いヴィンテージなど、
ここでしか味わえない体験。時間、味わい、そして調和が織りなす夢の旅。

