

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 ￥9,800

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

シェフ池田進一のスペシャルティ

Chef Shinichi Ikeda Signature Dish-Spécialité du Chef Shinichi Ikeda

はもとあわびのマリネ 9,200

夏野菜のグラニテとカップリーニにオシエトラキャビアを添えて

Marinated Hamo and Abalone

Summer Vegetable Granita and Capellini with Oscietra Caviar

オマールブルーのティエド グリーンアスパラガスとフヌイユのサラダ 10,000

ソース・ピニャコラーダ

Lobster with Green Asparagus and Fennel Salad

Pina Colada Sauce

リ・ド・ヴォーのポワレ スモークの香り 8,900

新玉葱のピュー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

黒いきらめく宝石フランス産 オシエトラキャビアに 12,600 ~

コンディメントを添えて(10 g ~)

French Ossetra Caviar with Condiments

和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメ 4,800

Beef Double Consommé

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

いさきのポワレ 海老と白身魚のラビオリ添え プロヴァンス風
軽く仕立てた蛤のソース

Pan-fried Grunt Fish with Shrimp and White Fish Ravioli,
Clam Sauce, Provencal Style

¥8,200

白鱈の昆布締め 焼き霜仕立て
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
Asparagus Gratin with Saffron and Clam Broth,
Lightly Skin-grilled Konbuji Shirogisu

9,800

鮎のクルスティアン 蕎麦の実リゾットとたで風味の胡瓜のソース
Ayu Crustian with Soba Risotto and Cucumber Sauce

8,600

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 旬の野菜を添えて
Roasted Icelandic Lamb with Herb Aroma, Seasonal Vegetables

¥9,800

はちみつとエピスの香るフランス産小鳩のローストともも肉のコンフィ
旬の野菜と生姜を効かせたジュ
Roasted Pigeon with Honey and Spices and Thigh Confit
Seasonal Vegetables and Ginger Jus

9,800

くまもとあか牛サーロインの備長炭炙り焼き
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き
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 ¥3,800
Cheese Platter

甘夏とスパイス香る“草譯”のジュレ 4,000
マンゴーのグラニテとパッションフルーツをサントモールブランとともに
“Kusawake” Jelly with Amanatsu and Spice Aroma
Mango Granita and Passion Fruit with Sainte-Maure Blanc

シャルトリューズ香る桃のコンポートとソルベ 4,000
ドラゴンフルーツのクラッカンにフローラルな紅茶香るベリーの泡を添えて
Chartreuse-flavored Peach Compote and Sorbet
Dragon Fruit Crackers with Floral Black Tea Scented Berry Foam

伝統のクレープシュゼット(2名様より) 4,800
Crêpe Suzette (for 2 persons) (1名様)

季節のフルーツジュビレ(2名様より) 4,800
Seasonal Fruits Jubilé (for 2 persons) (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.