

## Menu

¥15,200

### **Le Caviar de Sologne**

délicate gelée cardinaliser recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur  
フランス ソローニュ産 キャビア 甲殻類のジュレと合わせ、なめらかなカリフラワーのクリーム

～

### **L'Asperge Verte**

en duo d'avocat, Hotaru-ika relevé d'une vinaigrette citronnée au curcuma  
フランス プロヴァンス産 グリーンアスパラガスとホタルイカのコンフィ レモンとターメリックのヴィネグレット

～

### **Le Nano-Hana**

en velouté soyeux, accompagné d'un nuage d'oignon doux et croustille de sakura-ebi  
菜の花のヴルーテ 新玉葱のエスプーマと桜海老を添えて

～

### **Le Grondin**

cuit sur le Teppanyaki en marinière de petits légumes au beurre d'algue  
千葉県 鮫子産 ホウボウのポワレ 海藻バターと共に

～

### **Le Canard de Challans**

en aiguillettes, réduction d'orange et une étuvée de nasu-udo  
フランス シャラン産 鴨胸肉のロティ 那須ウドのエチュベ 清見タンゴールの香り

ou / 又は

### **Le Bœuf Wagyu**

poêlé aux aromates et servi avec quelques primeurs au jus  
和牛フィレ肉のプランシャ焼き 季節野菜のソテーと共に (+¥3,500)

\*\*\*

### **Les Fromages**

sélectionnés par nos soins  
フランス産フロマージュ

\*\*\*

### **Le Grain de Café**

un cœur tendre au Baileys sur un sablé, fine couche au cacao Andoa  
コーヒー豆のイメージで なめらかなベイリーズのクリームと合わせて

～

### **Le Café ou le Thé**

escorté de mignardises  
コーヒー又は紅茶 ミニアルディーズと共に

10% de service non compris 上記税込み金額に10%のサービス料を別途加算させていただきます。

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。