

Menu du Jour

¥9,500

Le Crabe

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
ズワイガニと甲殻類のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで

～

La Noix de Saint-Jacques

d'Hokkaido en carpaccio, relevé de vinaigrette citronnée et crème légère au wasabi
北海道産 帆立貝のカルパッチョ仕立て シトロンヴィネグレットと山葵風味のクリームと共に

～

Le Daïkon

en velouté chaud aux truffes
大根のヴルーテ 紅芯大根と緑大根のラメル トリュフをあしらって

～

La Daurade

poêlée à la citronnelle avec une étuvée de kujo negi
真鯛 香ばしくポワレにし、九条ネギのエチューベとシトロネルの香り

～

L'Agneau de Lozère

rôti, à la fleur de thym, accompagné d'une pomme purée et d'ail confit
フランス ロゼール産仔羊背肉のロティ ジョエル ロブションのジャガイモのピュレとサラダパストラルを添えて

Les Fromages

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

～

La Fraïse "AMAOU"

en symphonie, mousse au fromage blanc et riz soufflé enrobé de chocolativoire
軽やかなフロマージュブランのムースと“あまおう”の酸味 ライスクリスピーをアクセントに

～

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

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。