

Menu Dégustation

¥19,000

L'Asperge Blanche

pochée au moment et accompagnée d'une sauce Maltaise
フランスロワール産 ホワイトアスパラガス ブラッドオレンジが香るソース・マルテーズ

～

La Terrine de Volaille

aux légumes de Printemps et mariné au saké
鳥取県産 大山どりとフォアグラのテリーヌ サーベルインゲンのミモザサラダをあしらって

～

Le Nano-Hana

en velouté soyeux, accompagné d'un nuage d'oignon doux et croustille de sakura-ebi
千葉県産 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

～

La Sole

cuite sur le teppanyaki et garnie d'une sauce vierge
三重県伊勢産 舌平目のプランシャ焼き ソース・ヴィエルジュ

～

Le Filet de Bœuf

d'Hokkaido poêlé, fondue d'échalottes et légumes de saisons, sauce vin rouge
北海道産 宗谷黒牛フィレ肉のポワレ エシャロットのマーマレードと小野菜 コクのある赤ワインソース

Les Agrumes

servi sur une transparence au miel de fleurs, sorbet citron et nuage au chocolat blanc
はちみつのジュレとショコラブランのムース 季節の柑橘とレモンのソルベと共に

～

La Fraise "AMAOU"

en symphonie, mousse au fromage blanc et riz soufflé enrobé de chocolat ivoire
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 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。