

Menu

¥10,200

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レーム

～

Le Tartare de Saumon

en cannelloni d'avocat aux agrumes et pousses d'herbes fraîches
ニュージーランド産 オーラキングサーモンのタルタルとアボカドのカネロニ仕立て 柑橘類とフレッシュハーブを合わせて

～

La Laitue

en fin velouté sur un délicat flan d'oignons nouveaux
千葉県産 サラダ菜のヴルーテと新玉葱のフランと共に

～

La Daurade

cuit au plat, émulsion citronnelle avec une étuvée de kujo negi
愛媛県産 真鯛のポワレ 九条ネギのエチューベとシトロネルの香り

～

Le Porc Ibérique

“la pluma” caramélisée, pousse de bambou et méli-mélo de légumes de saisons
イベリコ豚ブルマのキャラメリゼ 筍と春野菜を添えて

ou / 又は

Le Bœuf Wagyu

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

La Tendance Chocolat

onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベと共に

ou / 又は

La Ruche

bavarois à la poire “France”, glace au miel Manuka et crémeux au chocolat Itakuja
蜂の巣 ラ・フランスのパバロアとマヌカハニーのグラス イタクジャのクレームショコラ

～

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。