

Menu

¥6,000

L'Amuse-Bouche

アミューズ プーシュ

～

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

ou / 又は

Le Foie-Gras

de canard poêlé, servi sur un délicat velouté de daikon

フォアグラのポワレを浮かべ なめらかな大根のヴルーテ

ou / 又は

La Noix de Saint-Jacques

saisie avec une émulsion coralline au château Chalon

活帆立貝 しっとり火を入れ、シャトーシャロンの香るソース・コラリーヌ

～

La Daurade

accompagnée de salsifis et épinards sautés, sauce beurre blanc

真鯛 ポワレにし、ゴボウの様々な変化 ソース・ブルブラン

～

Le Cochon

“Kagayaki” escorté d'une polenta onctueuse à la vieille mimolette et légumes de saison

茨城県産ポーク“常陸の輝き” 低温でゆっくり火を通し ミモレットポレンタを添えて

ou / 又は

Le Filet de Bœuf

cuit à la plancha avec des primeurs au jus

国産牛フィレ肉のプランシャ焼き 季節野菜のソテーと共に (Supp. ¥3,000)

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レームと合わせて

ou / 又は

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

～

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。