

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

MENU A ¥ 13,800

L'Amuse-bouche アミューズ プーシュ

1 Entrées au choix 前菜 1 品

1 Soupe au choix スープ 1 品

1 Poisson au choix 魚料理 1 品

1 Viande au choix 肉料理 1 品

1 Dessert au choix デザート 1 品

Le café ou le thé
escortés de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニャルディーズ

MENU B ¥ 10,000

L'Amuse-bouche アミューズ プーシュ

1 Entrée au choix 前菜 1 品

1 Soupe au choix スープ 1 品

1 Plat au choix 主菜 1 品

1 Dessert au choix デザート 1 品

Le café ou le thé
escortés de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニャルディーズ

MENU C ¥ 8,000

L'Amuse-bouche アミューズ プーシュ

1 Entrée au choix 前菜 1 品

1 Plat au choix 主菜 1 品

1 Dessert au choix デザート 1 品

Le café ou le thé
コーヒー又は紅茶

Taxe comprise, et 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。

LES ENTRÉES / 前菜

Le Poulpe mariné au caviar d'aubergine et relevé de coriandre fraîche
真蛸のマリネをキャビア・ド・オーベルジーヌと共に

Le Pressé de Volaille et Foie Gras accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge
鶏胸肉とフォアグラのプレッセ レンズ豆のサラダを添えて

L'Oeuf de Poule mollet et frit à la feuille de brique façon Niçoise
半熟「リーフマウンテンエッグ」ブリックをまとわせて揚げ ニース風サラダにのせて

L'Oursin délicate gelée cardinaliser recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
生雲丹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で（＋¥1,100）

LES SOUPES / スープ

La Cerise en gaspacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache
トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベを浮かべて

La Crevette dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais
海老のムース ミニアスパラガスに生姜のアンフュージョンを注いで

LES PLATS / 主菜

La Daurade cuite au plat, émulsion citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux
愛媛県産 真鯛のポワレ ポワローのエチューベとシトロネルの香りで

Le Bar rôti aux épices, sauce verjuté et crème de fenouil
宮城県産スズキに五香粉をまわせポワレ ソース・ヴェルジュテと共に

~

Le Filet Mignon de Porc en habit au lard paysan, condiment moutardé et cromesquis de pied de cochon
茨城県産「常陸の輝き」豚フィレ肉のロティエー 豚足のクロメスキ添え

Le Coquelet le suprême rôti et la cuisse confite accompagné d'une mousseline de maïs
ブルターニュ産 若鶏 2種の調理法 トウモロコシのピュレで

L'Agneau de Lozère en croûte d'herbes, fricassée de girolles et d'asperges vertes
フランス ロゼール産 仔羊背肉 香り高く香草パン粉焼き ジロール茸と共に（＋¥1,980）

La Bavette accompagnée d'une purée de pomme de terre et salade pastorale
国産牛バヴェットのプランシャ焼き ジャガイモのピュレとサラダパストラル（＋¥1,980）

LES DESSERTS / デザート

Le Savarin aux zestes d'oranges confits, mélange de fruits exotiques et crème chantilly à la vanille de Tahiti
ラム酒の香るサヴァラン タヒチ産バニラのクリームとエキゾチックフルーツ

Le Vacherin framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt
ライチとフランボワーズのヴァシュラン 軽やかなヨーグルトのシャンティと共に

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

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。