

## ~ 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 ブーシュ

\*\*\*

1 Entrée au choix 前菜 1 品

\*\*\*

1 Soupe au choix スープ 1 品

\*\*\*

2 Plats aux choix 主菜 2 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タルディーズ

### MENU B ¥ 10,000

L'Amuse-bouche アミューズ ブーシュ

\*\*\*

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タルディーズ

### MENU C ¥ 8,000

L'Amuse-bouche アミューズ ブーシュ

\*\*\*

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”ブリックをまわして揚げ 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。