

~ 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 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
escortés de mignardises
コーヒー又は紅茶とミニャルディーズ

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

Les Noix de Saint-Jacques poêlées, servies en méli-mélo de salade aux éclats de grenades
ホタテ貝のポワレとコリンキーのサラダ仕立てにザクロを散りばめて

Le Pressé de Foie Gras aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché
フォアグラとイチジクのプレスセ マンディアン風 焼き上げたブリオッシュを添えて

L'Oeuf de Poule mollet et frit à la feuille de brick style 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

Le Saumon Fumé
en symphonie sur un coulis d'herbes relevé au wasabi, pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne
スモークサーモンとインカのみぎざめのサラダ キャビアとザクロをあしらって (+¥1,320)

LES SOUPES / スープ

La Tomate en gaspacho à l'huile d'olive extra vierge "Masia el Altet" aux mini pousses de basilic
冷たいトマトのガスパチョ 芳醇な EXV オリーブオイル "マシア" とバジルと共に

Les Champignons en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique
薫り高い滑らかなキノコのヴルーテ パセリとクルトンを浮かべて

LES PLATS / 主菜

L'Espadon à feu vif, servi mi-cuit, petit risotto de frégola tomaté, jus de moules safrané
メカジキのミ・キューイ サフラン香るモン・サン・ミシェル産ムール貝と共に

Le Sawara à la plancha, coulis de betterave marbré au comté et Château-Chalon
宮城県産サワラのプランシャ焼き ビーツとコンテチーズのソース シャトー・シャロン風味

La Joue de Porc Ibérique confite aux épices, mousseline de carottes fanes et farfalles
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 ファルファッレパスタと人参のムーススリーヌを添えて

Le Canard de Challans son suprême rôti, racine de lotus étuvée et mousseline de salsifis
フランス シャラン産 鴨胸肉のロティ 三種のエピスを纏わせて 根菜と共に

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 de Bœuf saisie sur la plancha, purée de pomme de terre et salade pastorale
国産牛バヴェットのプランシャ焼き ジャガイモのピューレとサラダパストラル (+¥1,980)

LES DESSERTS / デザート

Le Savarin aux zestes d'oranges confites, mélange de fruits exotiques et 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 légère 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。