

## Menu Dégustation

¥19,000

### L'Oursin

délicate gelée de crustacés cardinalisés recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur  
雲丹と甲殻類のジュレを滑らかなカリフラワーのクリームで

～

### 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めざめのサラダ キャビアとザクロをあしらって

～

### Le Cèpe

en fricassée servi avec un œuf poché et son dôme croustillant de feuilles de brick  
薫り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵をパートブリックのドームで覆って

～

### Le Kinmedai

cuit à la vapeur au beurre d'algues aromatisé de sudachi  
ふっくらと蒸しあげた金目鯛をスダチ風味の海藻バターソースと共に

～

### Le Pigeon des Landes

en duo au foie gras avec une étuvée de choux de Bruxelles et poitrine fumée au jus  
フランス ランド産 小鳩とフォアグラのデュオ 芽キャベツとベーコンのエチュベを添えて

\*\*\*

### Le Raisin de Kyoho

accompagné d'une gelée de menthe et crème légère au fromage blanc  
巨峰のグラニテ 爽やかなミントのジュレとフロマーージュブランのクリームと共に

～

### Le Paris-Brest

aux éclats de noisettes caramélisées, glace au lait d'Hokkaido et mikan  
パリブレスト ヘーゼルナッツのキャラメリゼとみかかんをアクセントに 北海道産牛乳のアイスクリームを添えて

～

### 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。