

~ 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ネラルデイズ

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ネラルデイズ

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ネラルデイズ



Truffe Blanche râper ¥2,000 / 1g

期間限定でイタリア産白トリュフをご用意しております。
この機会に、ぜひご賞味ください。

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

Le Maquereau sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic
サバのタルト ブラックオリーブとバジルにスタチの香りを忍ばせて

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めざめのサラダ キャビアとザクロをあしらって (+¥1,320)

LES SOUPES / スープ

La Lentille Verte en velouté soyeux au lard fumé, écume de jeunes oignons
フランス ピュイ産 レンズ豆のヴルーテ カブチーノ仕立て

Le Chou-Fleur servi sur une royale de crustacés et huile de curry
甲殻類のフランにカリフラワーのスープを注いで

LES PLATS / 主菜

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

✳ **Le Kamasu** en viennoise aux aromates, gnocchi de potiron et jus tranché aux pois chiches
パン・ドゥ・ミを貼り付け パリパリに焼き上げたカマス カボチャのニョッキと共に

✳ **La Joue de Porc Ibérique** confite aux épices, délicate purée de carottes fanes et farfalles
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 人参のムースリヌを添えて

✳ **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

La Côte d'Agneau rôtie à la fleur de thym, crépinette farcie et mini aubergine confite au jus gras
タイムの香る仔羊背肉のロティと肩肉のカイエット ジャガイモのピュレと共に (+¥1,540)

✳ **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 セツブ茸のフリカッセとサラダパストラル (+¥1,980)

LES DESSERTS / デザート

Le Carapoire déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとフランポワーズのソースをアクセントに

La Tarte Tatin escorté d'une crème légère et sauce caramel, glace vanille de Tahiti
タルトタタン ほろ苦いキャラメルソースとタヒチ産ヴァニラアイスクリームを添えて

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。