

Menu Dégustation

¥19,000

La Royale de Foie Gras

fin velouté de Kyo-Ninjin à l'essence de Chouchen
なめらかなフォアグラのロワイヤル 京人参のヴルーテ パンデピス風味

～

Le Homard du Maine

juste cuit au court bouillon en salade façon Boléro
オマール海老のサラダ ポレロ仕立て

～

Le Pied de Cochon

servi sur une tartine à la truffe noire gratinée au parmesan
黒トリュフと豚足のタルティーヌ パルメザンチーズとイベリコ豚の生ハムと共に

～

Le Kue

d'Ehime meunière, coulis de Shungiku relevé au vinaigre de chardonnay
愛媛県産 クエのムニエル カリカリに揚げた鱈を春菊のソースで

～

Le Coquelet

en cocotte façon demi-deuil, sauce Château Chalon et légumes d'hiver
フランス ブルターニュ産 若鶏に黒トリュフの香りを纏わせてロティ シャトー・シャロンソース

Le Mikan

infusé au sauvignon, marmelade légère de kumquats aux zestes de yuzu givrés
みかんと金柑のコンポート 白ワインのジュレと柚子のグラニテと共に

～

Le Mont Blanc

une caresse de crème de marrons d'Ardèche, éclats de meringue, fine gelée au rhum ambré
モンブラン ラム酒の香るジュレとカシスのコンフィチュール メレンゲの食感をアクセントに

～

Le Café ou le Thé

agrémenté 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。