

~ 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

MENU D ¥ 5,800

“servi uniquement au déjeuner en semaine”
“平日ランチのみのサービス”

L'Amuse-bouche アミューズ プーシュ

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

Le Saumon en tartare à l'avocat, herbes aromatiques, asperges vertes, vinaigrette citronnée
タスマニアサーモンとアボカドのタルタル 柑橘のヴィネグレットで

Le Foie Gras brioché sublimé d'un chutney de mangue aux épices douces
フォアグラとブリオッシュのガトー仕立て マンゴーのキャラメリゼと共に

La Crevette sakura-ebi et l'œuf mimosa sur une fine tarte
天使海老のタルト パルメザンチーズのコポーと花穂をあしらって

L'Asperge Blanche en duo d'hotaru-ika, encre de seiche et mousseline de poivrons
ミモザ風カラスミを纏わせたホワイトアスパラガスのポシェとホタルイカのコンフィ (+¥1,200)

LES SOUPES / スープ

La Cébette en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule
新玉葱の冷製ヴルーテ “パリ・ソワール風”

La Laitue Pommée mousseuse agrémentée de clovisses façon marinière au chou vert
春キャベツと蛤のスープ カブチーノ仕立て

LES PLATS / 主菜

Le Mebaru dans une traditionnelle soupe de poissons de roche tomate, raviole de fenouil et wakame
メバルと新若布をサフラン香るスープ・ド・ポワソンと共に

L'Itoyori cuit en peau sauce vierge aux condiments, légumes provençaux poêlés, chips de parmesan
イトヨリ鯛のブランシャ焼き バジルとブラックオリーブのソースで

La Joue de Bœuf mitonnée sur une compotée de cœurs d'artichauts, coques d'oignons braisées et moutarde à l'ancienne
国産牛頬肉のコンフィ オルレアンマスタードを効かせたアーティチョークのピュレを添えて

Les Noisettes d'Agneau rôties, légumes printaniers juste sautés, pousses de pétasite frites, crème d'ail noir
仔羊ロース肉と春野菜のロティ 黒ニンニクのクーリをアクセントに

Le Canard de Challans le magret sauce à l'orange style bigarade, udo étuvé et pomme purée
フランス産デュルゴー家鴨胸肉のロティ ウドのエチュベ清見タンゴールの香り (+¥1,750)

Le Lapereau Fermier le râble farci et roulé, crème de petits pois nouveaux, sauce à la marjolaine
フランス ランド産仔ウサギのファルシ プティ・ポワのムースリーヌとモリーユ茸のエチュベと共に (+¥2,050)

LES DESSERTS / デザート

Le Vacherin Fraise sur un miroir rubis parfumé à la framboise
ヴァシュラン 福岡県産あまおうとショコラブランのムース フランボワーズのジュレ

Le Cheese Cake délicate fraîcheur gourmande aux agrumes
チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

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。