

Menu Dégustation

¥19,000

La Tomate

en gaspacho aux croûtons dorés rafraîchi d'un sorbet à la moutarde d'Orléans
オルレアン産マスタードのソルベにトマトのガスパチョを注いで

～

L'Oursin

et le maïs en harmonie soyeuse au consommé de poule et mouillette aux algues
雲丹とトウモロコシのムースリーヌ 海藻パンを添えて

～

Le Kisu

façon Colbert au coulis de persil, salade estivale de la ferme d'Ebihara et condiment à l'huile de curry
江戸前 鱧とムール貝を産地直送“エビベジ”のラメルと共に

～

Les Crevettes de Kagoshima

rôties au beurre de corail servi dans une couronne de macaroni à l'étuvée de laitue iceberg
鹿児島県産 車海老と高原レタスのタンバル仕立て

～

L'Entrecôte Wagyu

juste poêlée, méli-mélo de pointe d'asperge verte, girolles et amandes
和牛サーロインのポワレ グリーンアスパラガスとジロール茸をあしらって

Le Litchi

sur une gelée au champagne et crème de fromage blanc
香り高いライチにシャンパーニュのジュレ フロマーージュブランのクリーム

～

La Grenadille

fine coque chocolat au cœur tendre de fruits de la passion, sorbet exotique
パッションフルーツのムースにエピスの香るマンゴーを閉じ込め エキゾチックのソルベと共に

～

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises
コーヒー又は紅茶 ミニアルディースと共に

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。