

## ~ 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

“平日ランチのみのサービス”

※緊急事態宣言中は平日ディナーもご提供がございます。

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 Kampachi** mariné au kombu et au pavot bleu, mousseline de fève de soja relevée d'œufs de truites  
昆布塩でマリネしたカンパチのカルパッチョ 枝豆のピュレとマスコをあしらって

**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

**Le Poulpe** mariné au caviar d'aubergine et relevé de coriandre fraîche  
真蛸のマリネをキャビア・ド・オーベルジーヌと共に

**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 (+¥1,500)

## LES SOUPES / スープ

**La Cerise** en gaspacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache  
トマトとサクランボのガスパッチョ リコッタチーズのソルベを浮かべて

**La Crevette** dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais  
海老のムース ミニアスパラガスに生姜のアンフュージョンを注いで

## LES PLATS / 主菜

**Le Mebaru** dans une traditionnelle soupe de poissons de roche tomatee, 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 au four, encornet juste saisi et tagliatelle de courges à l'émulsion d'huile d'olive  
イトヨリ鯛のロティとパスタに見立てた野菜をオリーブオイルのエミュルジョンソースで

**La Joue de Porc Ibérique** confite aux épices et fine mousseline de carottes servie dans une timbale de macaroni  
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 人参のフォンダンを添えて

**La Volaille de Yamagata** en croûte d'herbes, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara  
山形県産さくらんぼ鶏のハーブ焼き 産地直送“エビベジ”の野菜と共に

**Le Duo de Canard et Le Foie Gras** accompagné d'une pûelée de girolles et amandes  
フランス産ビュルゴー家鴨胸肉のロティとフォアグラのデュオ グリーンアスパラガスとジロール茸をあしらって (+¥1,870)

**Le Bœuf** la noix d'entrecôte émincée, épinards au wasabi et poivrons arlequins  
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草を添えて (+¥2,530)

## LES DESSERTS / デザート

**Le Parfum des Îles** crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco  
クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

**Le Pavlova** meringue croustillante au citron vert, sorbet griotte et coulis de cerise aux épices  
パヴロヴァ 軽やかなメレンゲにチェリーを合わせ エピスの香るクーリと共に

**La Tendence 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。