

Menu Dégustation

¥19,000

Le Caviar Impérial

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur
キャビア 甲殻類のジュレと合わせ なめらかなカリフラワーのクリームで

～

Le Sanma Fumé

servi sur une fine tarte croustillante et relevé de sudachi à la truffe d'automne
燻製したサンマと茄子のフォンダンのタルト仕立て 秋トリュフと共に

～

La Courge Butternut

en velouté sur une royale de foie gras, méli-mélo de fruits d'automne
フォアグラのロワイヤルと秋のフルーツにバターナッツカボチャのヴルーテを注いで

～

Le Kinki d'Hokkaido

cuit au four dans une nage de moules du Mont Saint-Michel au beurre d'algues acidulé
海藻バターで優しく火を入れた北海道産キンキをモン・サン・ミシェル産ムール貝と共に

～

Le Porc de Meishanton

la côte rôtie en cocotte au thym, fricassée de cèpes, gnocchi de pomme de terre et chou frisé
塚原牧場 梅山豚ロースのロティ セップ茸のフリカッセとケールのニョッキをあしらって

Le Raisin de Kyoho

rafraîchi d'une fine gelée mentholée, crème légère au yaourt
巨峰のグラニテ 爽やかなミントのジュレとヨーグルトのクリームと共に

～

La Noisette du Piémont

douceur moelleuse pralinée aux notes d'agrumes, sorbet fromage blanc
軽やかなプラリネのムース ノワゼットに見立て フロマーージュブランのソルベを添えて

～

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。