

~ 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 fèves de soja aux œufs de truite
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 Pressé de Foie Gras aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché
フォアグラとイチジクのガトー仕立て マンディアン風

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

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レームで (+¥1,700)

LES SOUPES / スープ

La Cerise en gaspacho rafraîchi d'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

Le Potiron en fin velouté soyeux, canard confit et graines de courge
バターナッツのヴルーテ 鴨肉のコンフィと共に

LES PLATS / 主菜

Le Cabillaud à la plancha et sa brandade aux herbes fines dans une nage de moules du Mont Saint-Michel
タラのプランシャ焼き モン・サン・ミシェル産ムール貝のマリニエール

L'Itoyori cuit au four, encornet juste saisi et tagliatelles de courge à l'émulsion d'huile d'olive vierge
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

Le Carré d'Agneau rôti à la fleur de thym, crépinette farcie et un coulis de salsifis au jus gras
仔羊背肉のロティと肩肉のカイエット ブールノワゼットの香るゴボウのクーリと

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 Pigeon de Bresse le suprême cuit rosé, la cuisse effilochée en parmentier au comté
フランス プレス産小鳩のロティ コンテチーズでグラチネした里芋のバルマンティエと (+¥2,090)

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 Yuzu et Le Miel doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant
柚子とハチミツの香るヴァシュラン キャラメルソースをあしらって

Le Carapoire déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとフランボワーズのソースをアクセントに

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。