

## ~ 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 Pressé de Foie Gras** aux figues façon mendiants accompagné de son toast brioché  
フォアグラとイチジクのプレッセ マンディアン風

**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

**Les Noix de Saint-Jacques** poêlées au moment, champignons marinés et méli-melo de légumes croquants  
活ホタテ貝のポワレ きこのマリネを添えて

**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 (+¥1,700)

## LES SOUPES / スープ

**Le Topinambour** onctuosité aux croustilles sur une royale de crustacés  
甲殻類のフランにトピナンブールのスープを注いで

**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をあしらって

**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 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。