

~ 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 秋トリュフをあしらって

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 きのこのマリネを添えて

Le Homard en boléro sur un lit de céleri rémoulade au coulis de truffe noire
オマール海老のレムラード仕立て トリュフクーリと共に (+¥2,000)

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プ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 Kamasu voilé façon viennoise et poêlé aux condiments brocolis et câpres acidulés, coulis de chou rouge
パン・ドゥ・ミを貼り付けパリパリに焼き上げたカマス チョリソーと酸味を効かせた赤キャベツのソースで

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

Le Coquelet le suprême rôti et sa cuisse confite accompagné d'une étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
フランス ブルターニュ産若鶏 ソース・シュブレードと産地直送“エビベジ”の野菜と共に

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

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パルマンティエと (+¥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ハウレン草を添えて (+¥2,530)

Le Riz "AiZ's-RiCE" dans un bouillon safrané style paella de marisco
会津産 厳選コシヒカリ“アイズ・ライス” 魚貝類と手羽先のソテーを乗せたバエリア風味のリゾット

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

La Châtaigne infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis
マロン ローズに見立て ラム酒とヴァニラの香りをまとうせ カシスのクーリのアクセント

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。