

~ 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 express ou le thé
agrémenté 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 express ou le thé
agrémenté 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 express ou le thé
agrémenté 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 express ou le thé
agrémenté 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 kumquats façon mendiants accompagné de son toast brioché
フォアグラと金柑のプレッセ マンディアン風

LA SÉRIOLE délicieux tartare relevé de navet rouge et d'une fleurette au wasabi
寒鯛と大根のタルタル 山葵の香り

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 HOMARD en duo de chou-fleur à la vapeur, arachides grillées, salade de jeunes pousses
オマール海老とカリフラワーのデュオ ピーナッツのヴィネグレットで (+¥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・ミを貼り付けバリバ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 SAWARA FUMÉ à la plancha, coulis de shungiku jeunes pousses, sato-imo croquant, sauce béarnaise
燻製したサワラのプランシャ焼き 春菊のクーリとベアルネーズソースと共に

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 CHEVREUIL D'HOKKAIDO juste poêlé, patate douce caramélisée et compotée de kumquats relevés de sauce poivrade
エゾ鹿のポワレ さつまいも“シルクスイート”のキャラメリゼとポワヴラードソースと共に (+¥2,200)

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パ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わせ 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。