

~ 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 d'une crème à l'échalote
寒鱈のタルタル 紅芯大根のマリネとエシャロットクリームを添えて

L'ŒUF DE POULE mollet et friand aux sucs de tuber-mélanosporum et céleri rave en salade
半熟卵にブリックをまとわせて揚げ 黒トリュフと根セロリをあしらって

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
甲殻類のロワイヤル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
バターナッツカボチャのヴルーテ 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・ドウ・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クーリで

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 春菊のクーリとソース・ベアルネーズを添えて

LE COQUELET le suprême rôti et sa cuisse confite accompagné d'une étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
フランス産若鶏 産地直送“エビベジ”の野菜とソース・シュブレードと共に

LA SOURIS D'AGNEAU mitonnée aux épices douces façon navarin sur une semoule aux raisin secs
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 レーズンとアーモンドをあわせたスモールを添えて

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weet”のキャラメリゼとソース・ポワヴレード (+¥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ホウレン草と共に (+¥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 ピ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。