

## ~ 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 VOL-AU-VENT** aux seiches de printemps servi avec une légère écume d'ail  
ホタルイカのコンフィと山菜をパイケースに詰めて

**LE PRESSÉ DE VOLAILLE ET FOIE GRAS** accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge  
鶏胸肉とフォアグラのプレッセ レンズ豆のサラダと共に

**LA CREVETTE** en tartare et l'œuf mimosa relevée de vinaigrette d'orange  
天使エビのタルタル ミモザとオレンジのヴィネグレットで

**LA TRUITE "SAKURA"** marinée aux herbes relevée d'une crème à l'échalote agrémentée de caviar Impérial de Sologne  
桜マスのマリネ エシャロットクリームとソーニユ産キャビアを添えて (+¥1,800)

## LES SOUPES / スープ

**LA CÉBETTE** en coulis relevé d'huile de ciboulette sur une délicate gelée de poule  
新玉葱の冷製ヴルーテ “パリ・ソワール風”

**LA LAITUE POMMÉE** mousseuse agrémentée de clovisses façon marinière au chou vert  
春キャベツと蛤のスープ カプチーノ仕立て

## LES PLATS / 主菜

**LA RAIE** servie avec un beurre noisette au gingembre et une étuvée de céleri  
北海道産エイのムニエル 生姜と酸味を効かせたブルノワゼットで

**L'ESPADON** grillé, accompagné d'un coulis de tomate et des pousses de bambous  
桜カジキのグリエ 筍と爽やかなトマトクーリと共に

**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 FILET DE PORC** en habit au lard étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara  
ベーコンで巻いた三重県産“松阪豚”フィレ肉のロティ 産地直送“エビベジ”の野菜と共に

**LE VEAU** en blanquette sous un dôme de morilles étuvées à la crème légère  
モリーユ茸のドームで包み込んだフランス産仔牛のブランケット (+¥2,500)

**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と共に (+¥2,500)

**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 SAVARIN** aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti  
ラム酒の香るサヴァラン タヒチ産ヴァニラのクリームと旬の柑橘をあしらって

**LE VACHERIN** framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt  
ライチとフランボワーズのヴァシュラン 軽やかなヨーグルトのシャンティと共に

**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。