

~ 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 VOLAILLE accompagné d'une salade de concombre à la menthe fraîche
鶏胸肉とコンソメジュレのプレスセ ミント香る加賀太胡瓜のサラダと共に

LES NOIX DE SAINT-JACQUES poêles aux symphonie gourmande de légumes en guacamole relevé d'agrumes
ホタテ貝のポワレとアボカドのフォンダン 柑橘のヴィネグレットで

LE KAMPACHI mariné au kombu et au pavot bleu, mousseline de fèves de soja
昆布塩でマリネしたカンパチのカルパッチョ 枝豆のピュレと爽やかなスタチをアクセントに

LE HOMARD en belle-vue sur un lit de macédoine de légumes au safran
オマール海老のベルヴュー サフラン風味のマセドワーズサラダ (+¥2,000)

LES SOUPES / スープ

LA CERISE en gaspacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache
トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベを浮かべて

LA CREVETTE au naturel dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais
海老のムース ミニアスパラガスに生姜のアンフュージョンを注いで

LES PLATS / 主菜

L'ITOYORI cuit au four servi avec une compotée de poivrons, sauce Noilly prat vermouth
長崎県産イトヨリ鯛とパプリカのエチューベをノイリーブラットソースで

L'ESPADON grillé, accompagné d'un coulis de tomate et artichauts
メカジキのグリエ アーティチョークと爽やかなトマトクーリと共に

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties avec un Zaalouk d'aubergines et gombo au jus
仔羊背肉のロティ クミン香る茄子のコンポートを添えて

LA JOUE DE PORC IBÉRIQUE braisée à la bière, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
エビスビールで柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 産地直送“エビベジ”の野菜と共に

LE PIGEON DES LANDES rôti accompagné d'un coulis de maïs et l'asperge verte
ランド産小鳩のロティ グリーンアスパラガスととうもろこしのクーリを添えて (+¥2,500)

L'ENTRE CÔTE DE BŒUF poêlée accompagnée d'une fricassée de champignons et d'amandes
和牛サーロインのキャラメリゼ ちいたけのフリカッセと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 PARFUM DES ÎLES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
クレームパッションバナヌ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

LA PÊCHE et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et chantilly mascarpone
桃のコンポートとソルベ 爽やかなヴェルヴェーヌのジュレとマスカルポーネと共に

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなシヨコラのガナッシュ 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。