

~ 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 racine de lotus à l'estragon
鶏胸肉とコンソメジュレのプレスセ デижョンマスタードを効かせた加賀蓮根のサラダを添えて

LES NOIX DE SAINT-JACQUES poêlées 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 CRABE en effiloché, délicate crème de chou-fleur agrémenté de caviar impérial de Sologne sur une fine tarte
ズワイ蟹となめらかなカリフラワークリームのタルト仕立て フランス ソローニュ産キャビアをあしらって (+¥2,000)

LES SOUPES / スープ

LES CHAMPIGNONS en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique
薫り高いキノコのヴルーテ クルトンとイベリコの生ハムをアクセントに

LA COURGE "BUTTERNUT" en soupe onctueuse sur une royale de roquefort « Papillon »
バターナッツカボチャのスープをロックフォールチーズのロワイヤルに注いで

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

LE CABILLAUD en imprimé d'herbes aux sucs de poissons de roche safranée
ハーブのラビオリで覆った真鱈をスープ・ド・ポワソンと共に

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties avec ses souris effilochée en parmentier au Pecorino
仔羊背肉のロティ エピスとペコリーノチーズでグラチネしたスネ肉のパルマンティエを添えて

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

LA CAILLE DE "TOYOHASHI" rôtie aux raisins à la façon du vigneron
三河山吹うずらの葡萄添え ヴィニュロン風 (+¥2,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites
和牛サーロインのポワレ ワサビ風味のサラダホウレン草と舞茸のフリットと共に (+¥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ナ 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。