

~ 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ッセ 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

LE SANMA FUMÉ escorté de salade de pomme de terre et caviar d'aubergine relevé de sudachi
香ばしく炙った秋刀魚の燻製とインカのみぎめのサラダ スダチの香りをアクセントに

LE HAMACHI en tartare gami d'avocat relevé d'une coriandre fraîche
米米ハマチのタルタル アボカドと爽やかなコリアンダーのピュレと共に

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, encomet juste saisi à l'émulsion d'huile d'olive vierge
イトヨリ鯛のロティとパスタに見立てた野菜をオリーブオイルのエミュルジョンソースで

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 CUISSE DE CANARD confite présentée avec une étuvée de légumes du moment
香ばしく焼き上げた京鴨モモ肉のコンフィ 野菜のエテュベと共に

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

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

LE CLAFOUTIS aux poires caramélisées, sorbet williams
洋梨のクラフティ ポワールウィリアムのソルベと共に

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 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。