

# **MENU DÉGUSTATION**

**¥ 19,000**

## **L'ARTICHAUT**

en fin velouté soyeux aux truffes noires

アーティチョークのなめらかなヴェルーテ 黒トリュフとクルトンをアクセントに

～

## **LA CREVETTE "BOTAN"**

en tartare escortée d'une mousseline au navet et agrémentée de caviar impérial de Sologne

ボタン海老のタルタルとあやめ雪カブのムースリーヌ フランス ソローニュ産キャビアを添えて

～

## **LA TRUFFE NOIRE**

mousse de volaille avec des conchiglie farci et ailerons caramélisés au jus

黒トリュフと鶏肉のムースをコンキリエパスタに詰めて パルメザンチーズのコポーと共に

～

## **LE KINMEDAI**

cuit dans son bouillon parfumé au curcuma et chips de topinambour

しっとり火を入れた金目鯛に生姜とターメリックを効かせたブイヨンを注いで

～

## **LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO**

poêlé, accompagné de légumes racines glacés relevés d'une sauce poivrade chocolatée

エゾ鹿のポワレとビーツのグラッセ ショコラ風味のソース・ポワヴラードで

\*\*\*

## **LE KUMQUAT DE MIYAZAKI**

en compoté garni un sorbet de yuzu

宮崎県産金柑のコンポート 爽やかな柚子のソルベを添えて

～

## **LE DAHLIA**

en chocolat blanc opalys parfumé de fraise et champagne rosé

軽やかなオパリスのムースをダリアに見立て 苺とシャンパーニュロゼと共に

～

## **LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ**

agrémenté de mignardises

コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

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。

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。