

~ 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 JAMBON BLANC au persil accompagné d'une salade de lentille verte assaisonné de moutarde de Dijon
ジャンボン・ペルシエとディジョンマスタードを効かせたレンズ豆のサラダと共に

LE MAQUEREAU sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic
サバのタルト ブラックオリーブとバジルにスタチの香りを忍ばせて

LA SÉRIOLE voilée de fines lamelles de radis rouge et relevé de yuzu au poutargue
寒ブリと紅芯大根のマリネ 柚子とカラスミをアクセントに

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ヌ フランス ソローニュ産キャビアを添えて (+¥2,000)

LES SOUPES / スープ

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

L'ARTICHAUT en fin velouté soyeux aux truffes noires
アーティチョークのなめらかなヴァルーテ 黒トリュフとクルトンをアクセントに

LES PLATS / 主菜

L'ITOYORI cuit à la vapeur, encomet juste saisi à l'émulsion d'huile d'olive vierge
イトヨリ鯛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 SAWARA à la plancha servi avec un coulis de trompette de la mort et salade de céleri-rave
鱈のプランシャ焼き トランベツ茸のクーリとセロリラヴサラダと共に

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 au jus
香ばしく焼きあげた京鴨モモ肉のコンフィ 野菜のエテュベと共に

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO accompagné des betteraves glacées relevées 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 (+¥2,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF poêlée, présentée avec des épinards au wasabi et la fameuse pomme purée
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 YUZU ET LE MIEL doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant
柚子とハチミツの香るヴァシュラン キャラメルソースをあしらって

LE CLAFOUTIS aux pommes caramélisées, glace à la vanille de Tahiti
林檎のクラフティ タヒチ産ヴァニラのグラスと共に

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au Araguaní, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなショコラのガナッシュ 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。