

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

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

✓ **L'Aubergine** *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*
水茄子とアボカドのシンフォニー バスク産 ピキオスのクーリで

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persillé accompagné d'une salade de lentille verte assaisonnée de moutarde de Dijon*
ジャンボン・ペルシエ デイジョンマスタードを効かせたレンズ豆のサラダを添えて

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*
天使の海老のカルパッチョ 檸檬のヴィネグレットと青けしの実をアクセントに

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et une sauce mousseline*
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのポシェと蛍烏賊をムースリヌソースで (+¥2,500)

Les Soupes / スープ

La Cébette *en velouté glacé, saumon fumé et croûtons dorés à l'huile d'olive*
新玉葱の冷製ヴルーテ スモークサーモンと共に

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière*
千葉県いすみ市産 蛤とサラダ菜のスープ カプチーノ仕立て

Les Plats / 主菜

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge de Provence*
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

La Raie *façon meunière au beurre noisette et câpre avec une étuvée de chou vert*
北海道産 エイのムニエル 春キャベツと酸味を効かせたブルノワゼットと共に

Les Noisettes d'Agneau *en croûte d'herbes accompagnées de pousses de bambous*
ハーブを纏わせた仔羊のロティ 筍とサラダパストラルを添えて

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni aux printanières*
やわらかく煮込んだ仔牛と野菜のタンバル仕立て 軽やかなクリームソースで

Le Porc de "Hakkinton" *la côte rôtie accompagnée d'une fricasée de morilles au jus*
岩手県産 “白金豚” のロティ モリユ茸のフリカッセを添えて (+¥2,500)

L'Entrecôte de Bœuf *poêlée aux pousses d'épinard au wasabi et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
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山菜のフリットと共に (+¥2,500)

Le Riz "Aiz's-Rice" *dans un bouillon safrané façon "paëlla" aux fruits de mer*
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 Cerisier *panna cotta de pistache, crème chantilly d'opahys et coulis de griotte*
桜香るオパリスのシャンティとピスタチオのパンナコッタをグリオットと共に

Le Savarin *aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti*
ラム酒の香るサヴァラン タヒチ産ヴァニラのクリームと旬の柑橘をあしらって

Le Tendance Chocolat *onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé*
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベ

✓ *Plats Végétariens /* ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー。

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。