

~ 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

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

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

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”

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 botaru-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蛸烏賊をムースリーヌソースで (+¥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 cloisses 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

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 高原キャベツと酸味を効かせたブルノワゼットと共に

Le Saint-Pierre *au four en duo de légumes byaldi à la provençale*
的鯛のロティ プロヴァンサル仕立て

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 "Meishanton" *la côte rôtie accompagnée d'une fricassée de morilles au jus*
塚原牧場“梅山豚”のロティ モリーユ茸のフリカッセを添えて (+¥2,500)

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草と共に (+¥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 Vacherin *framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt*
ライチとフランボワーズのヴァシュラン 軽やかなヨーグルトのシャンティと共に

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 Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
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グラス

✓ *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。