

~ 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

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

2 Plats au choix

主菜を2品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

MENU B ¥10,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜をお2品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜をお1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

MENU C ¥8,000

Amuse-bouche

1 Entrée au choix

前菜をお1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜をお1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

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 Froides / 冷前菜

Le Pressé de Volaille *au Nagaimo accompagné de carottes râpées*
鶏胸肉と長芋のプレッセ キャロット・ラペを添えて

Les Noix de Saint-Jacques *poêlées, servies en méli-mélo de salade d'endive aux éclats de grenades*
ホタテ貝とアンディーヴのサラダ仕立てにザクロを散りばめて

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette au Yuzu*
天使の海老のカルパッチョ マスコと柚子のゼストをアクセントに

Le Saumon Fumé *en symphonie d'un coulis de cebette relevé au cassis,
pomme de terre en robe au Caviar Impérial de Sologne*
スモークサーモンとインカのみぎめのシンフォニーにキャビアをあしらって (+¥2,500)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Courge "butternut" *en velouté onctueux sur une royale de roquefort « Papillon »*
バターナッツカボチャのヴルーテをロックフォールチーズのロワイヤルに注いで

Le Pied de Cochon *sur une tartine gratinée au parmesan et jambon Ibérique*
豚足のタルティーヌ イベリコ豚の生ハムを添えて

Le Cépe *en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère*
薫り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵を軽やかなクレームと共に (+¥2,500)

Les Plats / 主菜

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebibara à l'huile d'olive vierge*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie aux aromates avec un condiment navets et câpres acidulés*
パン・ドゥ・ミを貼り付けバリバリに焼きあげたカマス ケッパーと蕪のコンディモンと共に

Le Mebaru *cuit au bouillon safrané avec une nage de moules du Mont Saint-Michel*
メバルとモン・サン・ミッシェル産ムール貝のナージュ サフラン風味

La Joue de Porc Ibérique *braisée et patate douce caramélisée relevée de gingembre*
柔らかく煮込んだイベリコ豚の頬肉 サツマイモのキャラメリゼを添えて

Le Carré d'Agneau *gratiné à la fleur de poivron rouge avec des racines de lotus glacées au jus gras*
赤パプリカの衣を纏った仔羊背肉 レンコンのグラッセと共に

Le Canard Challandais *rôti et raisins confits, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
シャラン産鴨のロティ 葡萄のコンポートを添えて(+¥3,000)

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 (+¥3,000)

Les Desserts / デザート

Le Carapoire *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées*
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとペタクリスピーをアクセントに

Le Cœur Vacherin Fruits Rouges *miroir d'une gelée rubis au parfum de framboise*
ハートのヴァシュラン 赤い果実とショコラブランのムース フランボワーズのジュレ

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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。