

~ 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2品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*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1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*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 Saumon *en fin tartare sur des poireaux fondants, sauce Gravlax*
タスマニアサーモンのタルタルとポワローのフォンダンをグラブラックソースで

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

Les Crevettes *marinées aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète*
天使の海老とカリフラワーのデュオ ピーナッツのヴィネグレットと共に

Le Crabe *en effiloché sur un lit de rémoulade de céleri-rave agrémenté de Caviar Imperial de Sologne*
ズワイ蟹と根セロリのレムラードにソローニュ産キャビアをあしらって (+¥2,500)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

Le Topinambour *en velouté chaud onctueux aux truffes*
トピナンプルのなめらかなヴルーテ 黒トリュフをふりかけて

✓ **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

L'Œuf de Poule *shiitaké aux pieds de cochon et copeaux de parmesan à la truffe noire*
半熟卵と椎茸のファルシに黒トリュフのタルティーヌを添えて (+¥2,500)

Les Plats / 主菜

La Daurade *façon “Dugléré” accompagnée des pommes dauphines au curcuma*
真鯛のデュグレレ風 ポム・ドフィーヌと共に

Le Sabre *en imprimé d'herbes sur une nage de Château-Chalon*
ハーブのラビオリで覆った太刀魚のナージュ仕立て

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

La Volaille Fermière *à l'étouffée, mitonnée de légumes d'hiver truffées avec une sauce suprême*
黒トリュフ香る鶏胸肉と冬野菜をソース・シュプレームで(+¥3,000)

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舞茸のフリットと共に (+¥3,000)

Les Desserts / デザート

Le Clafoutis *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*
林檎のクラフティ 紅玉のソルベと共に

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ベーカリーで特別にお焼きしたものです。