

~ 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 Jambon Blanc *en mille-feuille persilé accompagné d'une salade de macédoine façon "mimosa"*
ジャンボン・ブランのミルフィーユ マセドワーズサラダを添えて

La Sardine *marinée puis servie sur un fin toast melba à la provençale*
鳥取県産イワシのマリネ プロヴァンス風

Le Crabe *avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte*
ズワイ蟹をグリーンマスタードの香るブロッコリーのムースと共に

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucs de tomates*
イタリア産 丸ごとブラータチーズと色鮮やかなトマトのカプレーゼ (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinère*
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

✓ **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 *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*
半熟卵にブリックを纏わせて揚げ モリユ茸とプティ・ポワのフリカッセと共に (+¥2,500)

Les Plats / 主菜

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイのボシェ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

L'Itoyori *cuit au four, hotaru-ika confit à l'émulsion d'huile d'olive vierge*
イトヨリ鯛とホタルイカのコンフィをオリーブオイルのエミュルジョンソースで

Les Noisettes d'Agneau *rôties avec une compotée d'aubergine au cumin et salade d'herbes*
仔羊背肉のロティ クミン香る茄子のコンポートと共に

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni et petits légumes*
軽やかなクリームで煮込んだ仔牛と野菜のタンバル仕立て

Le Porc de "Meishanton" *la côte rôtie accompagnée d'une asperge blanche au jus*
塚原牧場“梅山豚”のロティにホワイトアスパラガスを添えて (+¥3,500)

Le Filet de Bœuf *grillé avec des légumes printaniers et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
和牛フィレ肉のグリユ 春野菜とスペシャリテのポムピュレと共に (+¥4,500)

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

L'Île Flottante *aux pralines roses, crème anglaise et sorbet framboise*
イル・フロタント プラリネロゼをアクセントに苺とフランボワーズのソルベを添えて

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にビタークッキーでコーティングしたカカオのグラスをのせて

✓ **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。