

~ 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

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

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucres 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 モリーユ茸とプティ・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 *rôtées 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エ 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

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 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。