

~ 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ャルディーズ

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ャルディーズ

MENU C ¥ 8,000

“servi uniquement au déjeuner”

ランチのみのご提供になります。

*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 Froides / 冷前菜

✓ **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 Kampachi** *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*  
愛媛県産カンパチのタルタルをスパイシーなタブレと合わせて

**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

**Le Pressé de Volaille** *et foie gras accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge*  
丹波黒どりの胸肉とフォアグラのプレッセ レンズ豆のサラダを添えて (+¥2,000)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**Les Champignons** *en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon Ibérique*  
薫り高いキノコのヴルーテ クルトンとイベリコの生ハムをアクセントに

✓ **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 Riz** *servi façon "paëlla" aux fruits de mer safranés*  
魚介類と手羽先のソテーを乗せたリゾット パエリアのイメージで (+¥2,000)

## Les Plats / 主菜

**La Raie** *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*  
北海道産エイのポシェ 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, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge*  
イトヨリ鯛と白イカをオリーブオイルのエミュルジョンソースで

**La Souris d'Agneau** *mitonnée aux épices douces façon navarin sur une mousseline de carottes*  
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 エピスの効いた人参のムースリースと共に

**Le Filet de Porc** *sauté puis gratiné au parmesan avec un coulis de chorizo Iberique*  
金華豚フィレ肉のソテー イベリコ豚のチョリソーとピマンデスペレットをアクセントに

**Le Pigeon** *rôti puis nappé d'une farce à gratin servi sur un melba aux saveur d'automne*  
フランス産 仔鳩のロティを秋の恵みと共に(+¥3,500)

**L'Entrecôte de Bœuf** *poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites*  
和牛サーロインのボワレ ワサビ風味のサラダホウレン草と舞茸のフリットを添えて(+¥3,500)

## Les Desserts / デザート

**Le Carapoire** *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise*  
洋梨のデクリネゾン キャラメリゼしたナッツとフランボワーズのソースをアクセントに

**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

**Le Yuzu et Miel** *doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant*  
柚子とハチミツのヴァシュラン キャラメルソースをあしらって

✓ **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。