

~ 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

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 Sanma *escorté de salade de pomme de terre et caviar d'aubergine relevé de sudachi*
炙り秋刀魚とインカめざめのサラダ スダチのゼストをアクセントに

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風味のプロッコリームースと共に

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豚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

Le Congre *saisi sur la peau avec une sauce vierge à l'huile d'olive*
穴子のポワレ 酸味を効かせたソース・ヴィエルジュで

Le Kamasu *sous une fine crôte de pain de mie aux aromates avec gnocchi de potiron et son jus perlé*
香ばしくサクサクに焼き上げたカマス カボチャのニョッキと共に

La Souris d'Agneau *mitonnée aux épices douces façon navarin sur une mousseline de carottes*
スパイスと共に柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉 人参のムースリースと合わせて

Le Filet de Porc *sauté puis gratiné au parmesan avec un coulis de chorizo Ibérique*
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。