

## Menu Dégustation

¥ 22,000

### Pour commencer

#### **Le Topinambour**

*en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

なめらかなフォアグラのロワイヤルをトピナンプルのヴルーテと共に

\*\*\*

#### **Le Hiramé**

*en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne*

函館産 神経メ平目のカルパッチョとタルトレットにキャビアをあしらって

\*\*\*

#### **L'Œuf de Poule**

*mi-cuit et duxelles de champignons à la crème légère de vieux Comté*

東京うこっけい卵のミ・キュイと茸のデュクセルにコンテチーズのクレームを注いで

\*\*\*

#### **Les Kuruma-Ebi**

*de Kagoshima sur un lit de macaroni “zita”*

*avec une sauce homardine aux sucs de Château-Chalon*

鹿児島県産 車海老をシャトー・シャロンを効かせたオマルディーヌソースで

\*\*\*

#### **Le Porc de “Meishanton”**

*la côte rôtie accompagnée d'un coulis de céleri-rave truffé au jus*

塚原牧場 “梅山豚” のロティ 薫り高い黒トリュフと根セロリのクーリを添えて

\*\*\*

#### **Les Agrumes**

*de saison en granité au jin “Tanqueray No10”*

柑橘のグラニテ

《紅まどんな・金柑・マンダリン》

\*\*\*

#### **Le Vacherin aux fraises “Tochiaika”**

*glace à la vanille de Tabiti et meringue croquantes*

とちあいかのヴァシュラン 軽やかなメレンゲとタヒチ産バニラのグラスをあしらって

\*\*\*

#### **Le Café Express ou le Thé**

*agrémenté de mignardises*

カフェ又は紅茶とミニアルディーズ

*Taxe comprise, 10% de service sont 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。

*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。