

~ 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

“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 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 *effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
ズワイ蟹と聖護院かぶのムース 柚子のゼストをアクセントに

Le Maquereau *avec une salade de pomme de terre et caviar d'aubergine parfumé au sudachi*
炙り鯖とインカのめざめのサラダ ピキオスのクーリと共に

Le Foie Gras *et la volaille en duo, kumquat et gingembre confit avec une fine gelée au Château-Chalon*
丹波黒どりの胸肉とフォアグラのプレッセ 金柑のコンフィを添えて (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

Les Champignons *en fin velouté soyeux avec des croûtons dorés et copeaux de jambon des Aldudes*
薫り高いキノコのヴルーテ クルトンとバスク豚の生ハムのコポーと共に

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebibara au coulis d'artichauts fumés*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

L'Œuf coque *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*
半熟卵 ゆっくり火を入れ クミンの香る茄子のコンポートに乗せて

Les Plats / 主菜

Les fruits de mer *sur un riz safrané façon "paëlla" au chorizo*
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)

Le Kamasu *sous une fine crôte de pain de mie aux aromates avec des gnocchis 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

Le Hirasuzuki *cuit au four avec une sauce vierge à l'huile d'olive, pousses de salade*
ヒラスズキのポワレ 酸味を効かせたソース・ヴィエルジュで

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées au jus de gingembre*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉にナスを纏わせスパイス香るソースと共に

Le Canard *rôti, polenta onctueuse avec des racines de lotus glacées au jus*
鴨胸肉のロティ なめらかなポレンタとレンコンのグラッセを添えて

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ハウレン草と舞茸のフリットをあしらって(+¥3,500)

Les Desserts / デザート

Le Carapoire *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes et coulis framboise*
洋梨のデクリネゾン ヘーゼル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 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(+¥1,000)

✓ **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。