

~ 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 Pressé de Volaille** *accompagné d'une salade d'endive et pommes vertes*  
鶏胸肉とコンソメジュレのプレッセ アンディーブと林檎のサラダを添えて

**Le Maquereau** *sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et copeaux de parmesan*  
鯖のタルト バジルとタップナードをアクセントに

**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 柚子の香りを忍ばせて

**Le Hiramé** *en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne*  
函館産 神経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 (+¥2,000)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**Le Topinambour** *en fin velouté soyeux aux truffes noires*  
トピナンブールのなめらかなヴルーテに黒トリュフを散りばめて

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara 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 accompagné d'une purée de céleri-rave*  
サクサクに焼き上げたカマス 酸味を効かせた根セロリのピューレを添えて

**Le Black Cod** *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*  
香ばしくキャラメリゼしたブラック・コッド 筍と菜の花のクーリで

**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** *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*  
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草と共に (+¥3,500)

## Les Desserts / デザート

**Le Savarin** *parfumé au rhum avec les agrumes de saison*  
ラム酒の香るサヴァラン 旬の柑橘を合わせて

**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 dessert spécial pour le jour de Saint Valentin》2/1~2/14 ヴァレンタイン限定デザート

**Le Moelleux au chocolat** *et fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*  
モワルーショコラにあまおうとタヒチ産ヴァニラのグラスを添えて(+¥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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。