

~ 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 Pressé de Volaille *escorté d'une salade de carottes râpées*
鶏胸肉とコンソメジュレのプレッセ キャロット・ラペを添えて

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

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*
天使の海老のカルパッチョ 檸檬のヴィネグレットと青けしの実と共に

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et une sauce mousseline*
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのポシェと蛍烏賊をムースリーヌソースで (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinère*
千葉県いすみ市産 蛤とサラダ菜のスープ カプチーノ仕立て

✓ **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 de Poule *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*
半熟卵にブリックを纏わせて揚げ モリユ茸とプティ・ポワのフリカッセと共に (+¥2,500)

Les Plats / 主菜

Les Fruits de mer *sur un riz safrané façon “paëlla”*
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)

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

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

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni et petits légumes*
軽やかなクリームで煮込んだ仔牛と野菜のタンバル仕立て

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合わせ

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ハウレン草と共に (+¥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 Vacherin aux fraises “Tochiaika”, *glace à la vanille de Tahiti*
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ペーカリーで特別にお焼きしたものです。