

~ 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 *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

✓ **L'AVOCAT EN GUACAMOLE AUX EPICES AVEC UNE SALADE PRINTANIERE**
彩り野菜とアボカドのサラダ ディル風味

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 d'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 marinière*
千葉県いすみ市産 蛤にサラダ菜のスープを注いで

✓ **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 モリーユ茸とプティ・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

L'Agneau *son carré grillé et ses noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte au jus gras*
ハーブを纏わせた仔羊背肉と鞍下肉のグリエにグリーンアスパラガスを添えて

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 Parfum des Îles *crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco*
クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせココナッツのエスプーマを添えて

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 Pavlova *meringue croustillante au citron vert, mousse au yaourt et agrumes de saison*
パヴロヴァ 軽やかなメレンゲに旬の柑橘とヨーグルトのムースを合わせて(+¥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。