

~ 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1品お選び下さい

*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

主菜をお1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*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

前菜をお1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜をお1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*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

L'Aspic de Jambon *persilé accompagné d'une salade de macédoine à la moutarde de Dijon*
ジャンボンのアスピックとディジョンマスタードを効かせたマセドワーズサラダを添えて

Le Kampachi *mariné aux herbes et au pavot bleu, purée d'édamamés*
カンパチのカルパッチョ 枝豆のピュレと爽やかなスタチをアクセントに

L'Avocat *en guacamole aux épices avec une salade croquante et crevette*
スパイシーなアボカドのフォンダンに天使の海老と彩り野菜をあしらって

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucs de tomates*
イタリア産 丸ごとブラータチーズと色鮮やかなトマトのカプレーゼ (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

Le Méli-mélo de Légumes *de la ferme d'Ebihara aux copeaux de truffes d'été*
栃木県“海老原ファーム” 季節野菜のソテーにサマートリュフを添えて(+¥1,500)

La Noix de Saint-Jacques *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
帆立貝のミ・キュイに生姜のブイヨンを注いで

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のせて

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 サフラン風味 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

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge*
イトヨリ鯛と白イカをオリーブオイルのエミュルジョンソースで

La Volaille Fermière *le suprême roti accompagné d'une mousseline de maïs au jus gras*
みちのく清流どり胸肉のロティ 玉蜀黍のムースリソースをあしらって

L'Agneau *son carré grillé et ses noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte*
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 *poivrée et aux aromates, 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スとラム酒のグラニテに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

La Pêche Melba *compotée rafraîchie avec une crème au fromage blanc servie sur une glace à la vanille de Madagascar*
ヴェルベール香る山梨県産白桃のコンポートをマダガスカル産ヴァニラのグラスと共に(+¥1,000)

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。