

~ 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 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 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 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

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にディジョンマスタードを効かせたマセドワースサラダを添えて

Le Kampachi *mariné aux herbes et au pavot bleu, purée d'édamamés*
カンパチのカルパッチョ 枝豆のピューレと宮崎県産ひむかへべすをアクセントに

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 sucres 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 Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
バターナッツかぼちゃのヴルーテをなめらかなフォアグラのロワイヤルに注いで

✓ **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

Les Matsutakés *servis avec une fricassée d'escargots et taro au beurre d'herbes*
薫り高い松茸にエスカルゴと里芋のフリカッセを合わせて (+¥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 サフラン風味 パエリアのイメージで(+¥2,000)

La Daurade *cuite au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive*
愛媛県産真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

Le Congre *saisi sur la peau, en duo de nagaimo accompagné d'une sauce vierge*
穴子と長芋のデュオ 酸味を効かせたコンディモンと共に

La Volaille Fermière *le suprême roti, accompagné d'une compotée de poivron et noix de ginkgos*
みちのく清流どり胸肉のロティ パプリカのコンポートと銀杏を添えて

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées et un jus de gingembre*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉にナスを纏わせ生姜香るブイヨンに注いで

L'Entrecôte de Bœuf *poêlée, accompagnée d'épinards au wasabi et de châtaignes confites*
和牛サーロインのポワレ ワサビ風味のサラダホ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 Parfum des Îles *crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco*
パッションフルーツとバナナのクリームにラム酒のグラニテと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*
ヴェルベース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ベーカリーで特別にお焼きしたものです。