

## ~ 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

**L'Aspic de Jambon** *persillé accompagné d'une salade pastorale aux herbes*  
ジャンボンのアスピックにハーブのサラダを添えて

**Les Crevettes** *aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète*  
天使の海老とカリフラワーのシンフォニー ピーナッツのヴィネグレットと共に

**Les Endives** *et raisins en marinade à la coriandre, escortés de bulots*  
アンディーブと稚内産つぶ貝のマリネ レーズンとコリアンダー風味 (＋¥1,500)

**Le Sanma** *sur une tarte fine relevé d'agrumes et d'une tapenade*  
秋刀魚のタルト タブナードと宮崎県産ひむかへべすをアクセントに(＋¥1,500)

## 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*  
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

**Le Cépe** *en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère*  
薫り高いセップ茸のフリカッセと半熟卵を軽やかなクレームと共に (＋¥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 サフラン風味 パエリアのイメージで(＋¥2,000)

**L'Itoyori** *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive*  
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

**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, servi avec 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 Clafoutis** *aux poires caramélisées, sorbet williams*  
山形県産洋梨のクラフティ ポワールウィリアムのソルベと共に

**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 Châtaigne** *infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis*  
薔薇に見立てたマロンムースにラム酒とヴァニラの香りを纏わせて (＋¥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。