

Les Entrées Froides / 冷前菜

Le Saumon en fin tartare sur des poireaux fondants, sauce Gravlax

タスマニアサーモンのタルタルとポワローのフォンダンをグラブラックスソースで

Les Cannellonis de Volaille farcis de céleri-rave, accompagnés d'un coulis à la truffe noire

丹波黒どりとセロリラヴのカネロニ仕立て 黒トリュフのクーリと共に

Le Crabe effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu

ズワイ蟹と聖護院かぶのムース 柚子のゼストをアクセントに (+¥ 1,500)

Les Endives et raisins en marinade à la coriandre, escortés de bulots

アンディープ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)

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ブルーテをなめらかなフォアグラのロワイアルに注いで

Le Méli-Mélo de Légumes chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge

栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

Les Champignons en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère

薫り高い茸のフリカッセと半熟卵を軽やかなクリームで (+¥ 2,500)

Les Plats / 主菜

Les Fruits de Mer sur un riz safrané façon “paella”

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)

Le Black Cod caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et cristalline de lotus

香ばしくキャラメリゼしたブラック・コッド 蓼根と菜の花のクーリで

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

Le Filet de Porc rôti à la charcutière servi avec une purée de pomme de terre

霧島山麗豚フィレ肉のシャルキュティエール風 ポム・ピューレを添えて

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を注いで

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 pommes caramélisées, sorbet Kogyoku

林檎のクラフティ 紅玉のソルベと共に

Le Chocolat Signature crémeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe et 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。