

## ~ 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 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ブラックソースで

**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

**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 (+¥2,000)

**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 (+¥2,500)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**L'Œuf coque** *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*  
半熟卵 ゆっくり火を入れ クミンを効かせた茄子のコンポートにのせて

**Le Chou-Fleur** *en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon Ibérique*  
なめらかなカリフラワーのヴルーテ クルトンとイベリコ豚の生ハムをアクセントに

**Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebibara aux copeaux de truffes noire*  
栃木県“海老原ファーム” 季節野菜のソテーに薫り高い黒トリュフをあしらって(+¥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(+¥2,500)

**Le Black Cod** *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et cristalline de lotus*  
ブラック・コッドのキャラメリゼ 蓮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茄子を纏わせ生姜香るブイヨンを注いで

**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(+¥4,000)

## Les Desserts / デザート

**Le Clafoutis** *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*  
紅玉のクラフティと爽やかなソルベ

**Le Chocolat Signature** *crèmeux 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。