

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

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 (+¥ 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'Ebihara aux copeaux de truffes noires

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 nagaïmo 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。