

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

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 *chauds de la ferme d'Ebibara 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 "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ハウレン草と舞茸のフリットをあしらって(+¥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。