

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

L'Avocat *servi en guacamole aux épices, accompagné d'une salade printanière*
彩り野菜とアボカドのサラダ ライムとタブナードをアクセントに

Les Endives *et raisins marinés 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 recouvert d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
ズワイ蟹と聖護院かぶのムース 柚子を効かせたムイエットを添えて (+¥2,500)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

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

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

La Truffe Noire *et écrasée de pommes de terre servie tiède, aux copeaux de parmesan*
薫り高い黒トリュフと“インカのめざめ”のエクラゼにパルメザンコポーを添えて (+¥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(+¥3,000)

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*
ブラック・コッドのキャラメリゼ 筍と菜の花のクーリで

Le Filet de Porc *rôti à la charcutière et servi avec des choux de Bruxelles au jus gras*
霧島山麗豚フィレ肉のシャルキュティエール風 芽キャベツのコンフィを添えて

La Volaille Fermière *en royale et ses gnocchis moelleuses à la feuille d'or*
伊達鶏のロワイヤルにクリーミーなニョッキと金箔をあしらって

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ハウレン草と共に(+¥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, 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

Le Vacherin *au yuzu et miel, servi avec un coulis d'agrumes*
柚子とハチミツの香るヴァシュラン 柑橘のクーリをあしらって

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。