

Menu Dégustation

¥ 22,000

5月1日より¥25,000へ改定となります

Pour commencer

L'Usubahagi

en tartelette aux agrumes et pavot bleu, agrémentée de caviar impérial de Sologne
ウスバハギのタルタルにフランス ソローニュ産キャビアを添えたタルトレット

L'Œuf mollet

et crème de céleri au fumet de truffes en gelée de poule
東京うこっけい卵と根セロリのハーモニーに薫り高い黒トリュフをあしらって

Les Crevettes

en papillote croustillante, sauce kumquat
天使の海老のパピヨットを金柑のソースで

La Lotte de Hakodaté

cuite dans son bouillon, légumes d'hiver et son foie à la moutarde de Dijon
函館産アンコウと様々な根菜のポトフ仕立て

Le Porc de “Meishanton”

la côte rôtie et son jus truffé, servis avec un ragoût de lentilles vertes
塚原牧場 “梅山豚” のロティに酸味を効かせたレンズ豆のラグーを添えて

La Fraise “Tochiaika”

en déclinaison, accompagnée d'un fin nuage au champagne
栃木県産 “とちあいか” を軽やかなシャンパンのエキュームと共に

L'Orange

dans une coque d'Opahys, sur une fine gelée à la cannelle, sacristain "doré croquant"
清見オレンジをオパリスに閉じ込め シナモンのジュレとサクリスタンをアクセントに

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェ又は紅茶とミニアルディーズ

Taxe comprise, 10% de service sont 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。

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。