

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

L'Avocat en guacamole aux épices avec une salade croquante

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 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 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 / 溫前菜

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ブルーテ 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 une 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リーを添えて (+¥2,500)

Les Plats / 主菜

Les Fruits de Mer sur un riz safrané façon "paella"

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)

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 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 蓼根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ヨ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

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。