

Menu Dégustation

¥ 22,000

5月1日より¥25,000へ改定となります

Pour commencer

le velouté onctueux aux cébettes sur une délicate gelée de poule
新玉葱の冷製ヴルーテ “パリ・ソワール風”

Le Hotaru-ika

confit, accompagné d'une salade de macédoine printanière
蕨の莖をアクセントにしたマセドワースサラダを蜚鳥賊のコンフィと共に

Le Hamaguri

gratiné en persillade avec de jeunes pousses de légumes croquants
香草バターでグラチネした千葉県いすみ市産 蛤

L'Ainame

saisi sur la peau, servi avec une asperge blanche et une sauce vierge à l'huile d'olive
アイナメとホワイトアスパラガスのロティに酸味を効かせたコンディモンをあしらって

Le Veau

en blanquette, dans une timbale de macaroni et étuvée de morilles
軽やかなクリームで煮込んだブルターニュ産仔牛とモリーユ茸のタンバル仕立て

Les Herbes

sorbet rafraîchissant, escorté d'une écume à la menthe
爽やかなハーブのソルベ
《ミント・パセリ・コリアンダー》

La Fraise

sur un coulis parfumé à la rose et sorbet litchi
ダマスクローズの香りを纏わせた苺にライチのソルベを添えて

Le Café Express ou le Thé

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

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。