

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

MENU A ¥13,800

5月1日より¥16,000へ改定となります

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

2 Plats au choix

主菜を2品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

MENU B ¥10,000

5月1日より¥13,000へ改定となります

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜をお1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

MENU C ¥8,000

5月1日より¥10,000へ改定となります
ディナーはHP予約限定のご提供になります

Amuse-bouche

1 Entrée au choix

前菜をお1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜をお1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお1品お選び下さい

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

コーヒー又は紅茶とミニタルディーズ

Taxe comprise, et 10% de service 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。

Les Entrées Froides / 冷前菜

Le Chinchard *mariné puis servi sur un fin toast melba à la provençale*
長崎県産 鱈のマリネ プロヴァンサル仕立て

L'Avocat *en guacamole aux épices, servi avec d'une salade printanière*
彩り野菜とアボカドのサラダ デイル風味

Le Crabe *effiloché, recouvert d'une crème de brocolis relevée à la moutarde verte*
ズワイ蟹をグリーンマスタード香るブロッコリーのクレームと共に (+¥2,500)

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et d'une sauce mousseline*
フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのポシェと蛍烏賊をムースリーヌソースで (+¥2,500)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Courgette *en fin velouté onctueux aux petit raviolo de fromage blanc à la menthe*
なめらかなズッキーニのヴルーテにフレッシュチーズのラビオリを浮かべて

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

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 (+¥1,800)

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

La Volaille Fermière *le suprême rôti, accompagné d'une fricassée de morilles et d'asperges vertes*
みちのく清流どり胸肉のロティ グリーンアスパラガスとモリーユ茸のフリカッセを添えて

Le Filet de Porc *à la charcutière 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あしらって

Le Bœuf *juste poêlé avec des épinards au wasabi et des poivrons arlequins*
和牛肉のキャラメリゼ 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 Cerisier *panna cotta à la pistache et crème chantilly d'opalis sur un coulis de griotte*
桜香るオパリスのシャンティとピスタチオのパンナコッタをグリオットと共に (+¥1,000)

Le Chocolat Signature *crémieux 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。