

~ 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1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*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1品お選び下さい

1 Plat au choix

主菜を1品お選び下さい

1 Dessert au choix

デザートをお選び下さい

*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, 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 accompagné 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 et le botaru-ika confit sur 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蛸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 et ses petites ravioles 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

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)

Le Saint-Pierre *au four en duo de légumes byaldi escorté d'un coulis de basilic*
的鯛と野菜の重ね焼き“バイヤルディ”に黄ニラをあしらって

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイに梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットソースを合わせて

La Volaille Fermière *le suprême rôti avec 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 accompagné avec des pousses de bambou au jus gras*
霧島山麗豚フィレ肉のシャルキュティエール風 筍とボム・ピュレをあしらって

Le Bœuf *juste poêlé avec des épinards au wasabi et des poivrons arlequins*
和牛のポワレ 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

L'Île Flottante *aux pralines roses, crème anglaise et agrumes de saison*
イル・フロタント 旬の柑橘とアングレーズソースを合わせて

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。