

~ 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 ¥16,000

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 ¥13,000

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 ¥10,000

オンライン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'Aspic de Foie Gras *et pâté de campagne en duo, servi avec un pain grillé*

フォアグラのアスピックと松阪豚のパテにパン・ド・カンパーニュを添えて

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 et 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 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットソースで

La Joue de Porc *braisée à la bière brune, escortée d'une purée de carottes aux épices*

エビス黒ビールで柔らかく煮込んだ豚の頬肉に人参のクーリを合わせて

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 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ハウレン草と共に(+¥4,000)

Les Desserts / デザート

La Mangue *onctueuse crème et coulis exotique avec un délicat espuma au yaourt*

マンゴーのクレームにエキゾチッククーリを合わせ 軽やかなヨーグルトのエスプーマと共に

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。