

~ 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'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*
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*
霧島山麓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

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。