

~ 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ャルディーズ

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ャルディーズ

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ャルディーズ

*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

**La Cerise** *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*  
完熟トマトとサクランボのガスパチョ リコッタチーズのソルベをあしらって

**Le Chinchard** *mariné, servi sur un fin toast melba à la provençale*  
長崎県産 鯨のマリネ 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)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**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

**La Saint-Jacques** *les noix dorées, petites pâtes "Frégola" escortées d'une sauce Noilly Prat*  
帆立貝のポワレとフレゴラ・サルダをノイリー・プラットソースで

**Le Méli-Mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara aux copeaux de truffes d'été*  
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテーにサマートリュフを添えて(+¥1,800)

## Les Plats / 主菜

**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

**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 Joue de Porc** *braisée à la bière brune, escortée d'une mousseline de carottes au 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ムースリーヌを合わせて

**Le Canard d'Ômi** *rôti, polenta onctueuse accompagnée d'une fricassée de champignons et d'édamames*  
近江鴨のロティと枝豆のフリカッセになめらかなポレンタを添えて

**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** *crèmeux 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 fruits rouges*  
イル・フロタント 赤い果実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。