

~ 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

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
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浮かべて

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

L'Asperge Blanche *pochée et le hotaru-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蛍烏賊をムースリヌソースで (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Saint-Jacques *les noix dorées, petites pâtes "Frégola" escortée 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

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 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 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 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。