~ 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 1 品お選び下さい

* * *

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 1 品お選び下さい

* * *

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 1 品お選び下さい

* * *

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 Maquereau *sur une tarte fine servi avec une tapenade et copeaux de parmesan*
金華サバのタルト　バジルとタプナードをアクセントに

L'Aspic de Foie Gras *et pâté de campagne en duo accompagné d'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 brocoli 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

Le Méli-Mélo de Légumes *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
栃木県"海老原ファーム"の季節野菜のソテー

Le Matsutaké *dans une bouchée du château à la "reine" en brioche feuilletée aux crevettes*
薫り高い松茸と天使の海老をつめたシャトーのブーシェ**(＋¥ 2,500)**

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ール・ノワゼットソースで

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie, escorté d'un caviar d'aubergine au sésame*
香ばしくサクサクに焼きあげたカマス　胡麻風味のキャビア・ド・オーベルジーヌと共に

La Joue de Porc *braisée à la bière brune avec d'une mousseline 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 *son cœur glacé au curcuma enrobé d'un léger crémeux à la bergamote*
マンゴーと軽やかなベルガモットのクレームにエピスの香りを纏わせて

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

La Pêche *et son sorbet, accompagnés d'une gelée à la verveine et d'une chantilly au mascarpone*
桃のコンポートとソルベ　爽やかなヴェルヴェーヌのジュレとマスカルポーネと共に

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