

## Les Entrées Froides / 冷前菜

### **L'Aspic de Jambon** *persillé, escorté d'une macédoine de légumes*

ジャンボンのアスピックにマセドワースサラダを添えて

### **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

### **Le Saumon** *mariné aux herbes, accompagné d'une salade d'endives agrémentée de caviar impérial de Sologne*

ハーブでマリネしたサーモンと酸味を効かせたコンディモンにソーニュ産キャビアをあしらって(+¥ 2,500)

### **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

### **Le Potiron** *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

“茨城ほっこり” かぼちゃのヴルーテをなめらかなフォアグラのロワイヤルに注いで

### **Le Méli-Mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebibara 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

### **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)

### **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ー・ノワゼットソースを合わせて

### **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 accompagnée 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あしらって

### **La Volaille Fermière** *le suprême rôti, avec une compotée de poivron et de racine de lotus*

みちのく清流どり胸肉のロティ 蓮根とパプリカのコンポートを添えて

### **Le Bœuf** *poêlé, agrémenté d'épinards au wasabi et de la fameuse pomme purée au jus gras*

和牛のポワレ ワサビ風味のサラダハウレン草と舞茸のフリットをあしらって(+¥ 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ビ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, avec une gelée à la verveine et une chantilly 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