

Menu Dégustation

¥ 25,000

Pour commencer

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となめらかなフォアグラのロワイヤル

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アンディーブのサラダに
ソーニュ産キャビアをあしらって

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

Le Congre

cuit à la vapeur avec un duo de satoimo sur un coulis de salsifis au Porto rouge
ふっくらと蒸しあげた穴子と山椒を効かせた里芋のデュオ 牛蒡のクーリと共に

Le Pigeon de “Racan”

le suprême rôti et sa cuisse confite escortés d'une brochette d'abats et de lotus au jus gras
ラカン産仔鳩胸肉のロティとモモ肉のコンフィに蓮根とアバのプロシュットを添えて

Le Raisin de “Nagano Purple”

sur un sorbet au citron vert
ナガノパープルに爽やかなライムのソルベを合わせて

La Tarte Tatin

aux pommes, sauce caramel et glace à la vanille de Madagascar
紅ロマンのタルト・タタンとマダガスカル産バニラのグラスとのハーモニー

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェ又は紅茶とミニアルディーズ

Taxe comprise, 10% de service sont 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

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