~ 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

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ヌサラダを添えて

Le Sanma *sur une tarte fine, aux accents d'agrumes et de tapenade*
秋刀魚のタルト　タプナードとスダチのゼストをアクセントに

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)

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ローニュ産キャビアをあしらって(＋¥ 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'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

La Truffe d'Automne *dans une bouchée du château à la "reine" en brioche feuilletée aux crevettes*
薫り高い秋トリュフ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(＋¥ 2,500)

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

Le Hirame *cuit à la vapeur, sur un coulis de trompettes de la mort et une salade de céleri-rave*
ふっくら蒸しあげた平目にトランペット茸のクーリとセロリラヴサラダを合わせて

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にパプリカのコンポートと蓮根を添えて

Le Porc Ibérique *"la pluma" rissolée, accompagné d'une délicate sauce au poivre noir de Sarawak*
イベリコ豚プルマをポム・パイユと黒胡椒"サラワク"を効かせたソースで

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ホ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

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

Le Clafoutis *aux poires caramélisées, accompagné d'un sorbet Williams*
山形県産洋梨のクラフティ　ポワールウィリアムのソルベと共に

Le Marron *en Mont-Blanc et légère meringue, servi sur un coulis d'airelles*
モンブラン　クランベリーとメレンゲをアクセントに(＋¥ 800)

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