

~ 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 ¥13,800

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*

カフェ又は紅茶とミニタルディーズ

MENU B ¥10,000

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*

カフェ又は紅茶とミニタルディーズ

MENU C ¥8,000

※9月1日からランチのみのサービス

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*

カフェ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

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persilé accompagné d'une salade de sucrine*
ジャンボン・ブランのミルフィーユ シュクリースのサラダを添えて

La Sardine *marinée puis servie sur un fin toast melba à la provençale*
鳥取県産イワシのマリネ プロヴァンス風

Le Crabe *avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte*
ズワイ蟹をグリーンマスタードの香るブロッコリーのムースと共に

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucres de tomates*
イタリア産 丸ごとブラータチーズと色鮮やかなトマトのカプレーゼ (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

La Noix de Saint-Jacques *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
帆立貝とアスペルジュソヴァージュに生姜のブイオンを注いで

✓ **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 Riz *dans un bouillon safrané façon "paëlla" aux fruits de mer*
魚介類と手羽先のソテーを乗せたリゾット パエリアのイメージで (+¥2,000)

Les Plats / 主菜

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
北海道産エイのポシェ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge*
イトヨリ鯛と白イカをオリーブオイルのエミュルジョンソースで

La Cuisse de Volaille *confite présentée avec une étuvée de légumes du moment*
香ばしく焼き上げた丹波黒鶏モモ肉のコンフィ 野菜のエテュベを添えて

Les Noisettes d'Agneau *rôties avec une compotée d'aubergine au cumin et salade d'herbes*
仔羊背肉のロティ クミン香る茄子のコンポートと共に

Le Filet de Veau *sauté puis gratiné au parmesan accompagné d'une fricassée de champignons et édamamé*
フランス ブルターニュ産仔牛フィレ肉のソテー キノコと枝豆のフリカッセを添えて (+¥3,500)

Le Bœuf *poêlé aux pousses d'épinard au wasabi et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
和牛肉のポワレ ワサビ風味のサラダハウレン草と焼きトウモロコシと共に (+¥3,500)

Les Desserts / デザート

Le Pavlova *meringue croustillante au citron vert, sorbet griotte et coulis de cerise aux épices*
パヴロヴァ 軽やかなメレンゲにチェリーを合わせ エピスの香るクーリと共に

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec 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 sorbet framboise*
イル・フロタント プラリネロゼをアクセントに苺とフランボワーズのソルベを添えて

✓ **Plats Végétariens /** ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー。

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。