

## ~ 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*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

### 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*

コーヒー又は紅茶とミニアルディーズ

### MENU C ¥8,000

“servi uniquement au déjeuner”

ランチのみ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アルディーズ

*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'Aubergine** *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*  
水茄子とアボカドのシンフォニー バスク産 ピキオスのクーリで

**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

**Le Pressé de Volaille** *et foie gras accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge*  
丹波黒どりの胸肉とフォアグラのプレッセ レンズ豆のサラダと共に (+¥2,000)

## Les Entrées Chaudes / 温前菜

**La Noix de Saint-Jacques** *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*  
帆立貝とミニアスパラガス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** *servi façon "paëlla" aux fruits de mer safranés*  
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 Canard** *confite présentée avec une étuvée de légumes du moment*  
香ばしく焼き上げた京鴨モモ肉のコンフィ 野菜のエテュベと共に

**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

**La Pêche** *et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et 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

**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

**Le Melon** *frais parfumé au amaretto et blanc-manger à la noix de coco*  
アマレットの香りをまとわせたマスクメロンにココナッツのブランマンジェを合わせて (+¥900)

✓ **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。