

~ 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

Le Pressé de Volaille *accompagné d'une salade d'endive et pommes vertes*
鶏胸肉とコンソメジュレのプレッセ アンディーブと林檎のサラダを添えて

Le Maquereau *sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et copeaux de parmesan*
鯖のタルト バジルとタップナードをアクセントに

Le Crabe *effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
ズワイ蟹と聖護院かぶのムース 柚子の香りを忍ばせて

Le Hiramé *en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne*
函館産 神経平目のカルパッチョとタルトレットにキャビアをあしらって (+¥2,000)

Les Entrées Chaudes / 温前菜

Le Topinambour *en fin velouté soyeux aux truffes noires*
トピナンプールのなめらかなヴルーテに黒トリュフを散りばめて

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara au coulis d'artichauts fumés*
栃木県“海老原ファーム”の季節野菜のソテー

L'Œuf coque *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*
半熟卵 ゆっくり火を入れ クミンの香る茄子のコンポートに乗せて

Les Plats / 主菜

Les fruits de mer *sur un riz safrané façon "paëlla" au chorizo*
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)

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie accompagné d'une purée de céleri-rave*
サクサクに焼き上げたカマス 根セロリのピューレを添えて

Le Hirasuzuki *cuit au four avec une sauce vierge à l'huile d'olive, pousses de salade*
ヒラスズキのポワレ 酸味を効かせたソース・ヴィエルジュで

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées au jus de gingembre*
柔らかく煮込んだ仔羊のスネ肉にナスを纏わせスパイス香るソースと共に

Le Canard rôti, *polenta onctueuse avec des racines de lotus glacées au jus*
鴨胸肉のロティ なめらかなポレンタとレンコンのグラッセを添えて

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
和牛サーロインのキャラメリゼ ワサビ風味のサラダホウレン草と共に (+¥3,500)

Les Desserts / デザート

Le Carapoire *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes et coulis framboise*
洋梨のデクリネゾン ヘーゼルナッツとフランボワーズのソースをアクセントに

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 Vacherin aux fraises "Tochiaika" *glace à la vanille de Tahiti et meringue croquantes*
とちあいかのヴァシュラン 軽やかなメレンゲとタヒチ産パニラのグラスをあしらって(+¥1,000)

✓ **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。