

~ 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 神経メ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*
トピナンブ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 酸味を効かせた根セロリのピューレを添えて

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*
香ばしくキャラメリゼしたブラック・コッド 筍と菜の花のクーリで

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 Savarin *parfumé au rhum avec les agrumes de saison*
ラム酒の香るサヴァラン 旬の柑橘を合わせて

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バ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。