

# Chambord

冷前菜 /温前菜/お魚料理/お肉料理/デザート/カフェ  
Entrée/Entrée/Plat de poisson/Plat de viande/Dessert/Café

## Entrée froide

*Homard et jambon cru italien affiné 14 mois, servis avec une salade de saison, vinaigrette huile d'olive vierge et orange et purée-sauce aux petits pois.*

カナダ産オマール海老と14ヶ月熟成イタリア産プロシュート、旬の野菜のサラダ仕立て オレンジ風味のバージンオリーブオイル グリンピースのピューレソース

## Entrée chaude

*Saint-Jacques de la mer d'Okhotsk, figues rôties, sauce à la truffe noire et au Porto*

オホーツク海のホタテ貝のソテー イチジクのロースト添え  
黒トリュフ風味のポルト酒ソース

## Plat de Poisson

*Poêlée de turbot accompagnée de tomates, de périllas et d'échalotes revenues à l'huile d'olive, servi avec un purée de pommes de terre.*

ヒラメのポワレ トマト、大葉、エシャロットの香味野菜入りオリーブオイルソース ジャガイモのピューレ添え

## Plat de Viande

\*お肉料理をお選び下さい

*Joue de boeuf japonais, sauce au vin rouge*

国産牛ホホ肉の柔らかい赤ワイン煮込み

## Viande du jour

本日のお肉料理

## Dessert

*Assortiment de trois desserts et fruits de saison*

デザート 3種盛り合わせと季節のフルーツ添え

## Café

Café ou thé

コーヒー または 紅茶