

Chenonceau

前菜 / スープ / お魚料理 / お肉料理 / デザート / カフェ
Entrée/Soupe/Plat de Poisson/Plat de Viande/Dessert/Café

Entrée

Homard du Canada et jambon cru italien affiné 14 mois accompagnés de légumes de saison, vinaigrette à l'orange et à l'huile d'olive vierge, 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

Soupe

Potage de potiron crémeux, servi froid
カボチャの冷製クリームスープ

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