

アラカルト

《冷製オードブル》

地鰯マリネ 春野菜の庭園風サラダ仕立て フランボワーズ風味ヴィネグレット	¥2,310
鰹のミ・グリエ 春野菜テリーヌを添えて レモン風味オリーブオイル	¥2,888
帆立貝柱のポワレに春野菜・山菜のサラダを散らして 香草風味	¥2,888
フランス産フォワグラとドライ無花果と胡桃のプレッセ ポルト酒風味	¥3,234
ホテルイカの自家製燻製キャビア飾りと根セロリのクリーム煮と共に	¥3,234
神乃瀬清流虹鱒タルタル 海の幸飾り トリュフ入りポテトクレープ添え	¥3,465
オードブル盛り合わせ 春の訪れパレット仕立て	¥4,043

(温製オードブル)

県北神乃瀬清流山女魚と蛸のポワレ 雲丹添えて 温製サラダ	¥2,888
ワカサギのフリット 蛤とアスパラガスのエテュヴェを添えて	¥3,465
フランス・ドンプ産グルヌイユのソテー プロヴァンス風	¥4,043
フォワグラのポワレ 県内産グリーンアスパラガスローストを添えて バルサミコ風味	¥4,620

(スープ)

トウモロコシのスープ	¥2,310
グリーンピースのクリームスープ サンジェルマン風	¥2,310
フランス・ピュイ産レンズ豆スープ オーヴェルニュ風	¥2,310
春菊の冷たいヴルーテ	¥2,310
シャンボール特製コンソメ	¥2,310

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。
料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

シャンボール特製オニオングラタン

¥2,888

(お魚・甲殻類 料理)

本日の旬魚と筍のポワレ エストラゴン香るソース・ヴェニシエンヌ

¥2,888

太刀魚のオープン焼き 春野菜と春菊クーリ共に

¥2,888

本日の旬魚のポッシェ デュグレレ風 県内産ハウレン草を添えて

¥2,888

メバルのポワレ 牛蒡のコンフィーと共に アンチョビ風味ソース・クリーム

¥3,465

アイナメのポワレ 人参クーリとパセリオイルで春色に

¥3,465

カナダ産オマール海老のココット焼き 春の香り筍と菜の花と共に

¥5,197

ブルターニュ産オマール海老のココット焼き 春の香り筍と菜の花と共に

¥11,550

(お肉料理)

仔牛ロース肉の網焼き 温野菜添え ソース・ユサルド

¥3,465

フランス・ヴァンデ産鶏胸肉のファルシ キノコ風味 フォワグラ添え

¥4,043

県北帝釈鶏胸肉・モモ肉の網焼き 紫マスタードを添えて

¥4,043

黒毛和牛バラ肉の赤ワイン煮込み 季節の温野菜を添えて

¥4,043

鹿児島種子島産クロガネポーク肩ロース肉のロースト マスタード風味ソース・ロベール

¥4,043

島根県邑智産猪背肉とアーティチョークのロースト ニンニク風味

¥4,620

オーストラリア産仔羊背肉ロースト トリュフ風味 ニンニク風味隠元豆添え ジュ・ダニョー

¥5,197

フランス・シャラン産ビュルゴー家の鴨胸肉ロースト バルサミコ風味フォン・ド・カナール

¥5,775

スペイン産骨付きイベリコ豚背肉のローストマスタード風味ソース・ロベール

¥5,775

黒毛和牛ロース肉の網焼き 温野菜添え ソース・ユサルド

¥5,775

お二人様より承ります。

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。

予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。

料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。

特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

黒毛和種広島牛フィレ肉の網焼き 温野菜を添えて ソース・ユサルド	¥7,508
島根県隠岐牛ロース肉の網焼き 温野菜添え ソース・ユサルド	¥11,550
クロワゼ種鴨肉のロースト “デクパージュ” バルサミコ風味フォン・ド・カナール	¥13,860

お二人様より承ります。

メニュー内容は、天候やその他の事情により変更する場合がございます。
予め、ご了承くださいませようお願い申し上げます。
料金には税金・サービス料(10%)が含まれております。
特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。