



restaurant

Chateau 9月のご案内

Lunch お昼限定メニュー

* 11:30~15:00 *
(ラストオーダー 14:00)

ランチメニューは、全てホットコーヒー付きです ※セルフサービス

平日限定
祝祭日を除く

パスタ

1,200円(税込)

温玉ミートソースパスタ 特製りんごドレッシングのサラダ パン

バリエ

1,200円(税込)

鮭 竜田揚げ チキン照り焼き 本日の和の小鉢
特製りんごドレッシングのサラダ 富山県産こしひかり 漬物 味噌汁

数量
限定

四季彩 ~しきさい

1,800円(税込)

富山湾季節のお造り 海老 きのこ天婦羅 蟹と金糸瓜の酢の物
春菊白和え 富山県産こしひかり 漬物 味噌汁 甘味

レガール

1,800円(税込)

ビーフカツレツ トマトソース ライス スープ サラダ デザート

前日まで
要予約

遊 膳 ~ゆうぜん

3,300円(税込)

梅貝・きのこのマリネ 富山湾季節のお造り 南瓜まんじゅう
本日の白身魚 国産牛フィレサイコロステーキ 蕪と富有柿の甘酢和え
富山県産こしひかり 漬物 味噌汁 デザート

土・日・祝 20食限定

天門橋カレー 1,200円(税込)

※旬の素材を使用するため、仕入れ状況によってメニューが変わる場合があります。

ご予約・お問い合わせは
(受付時間10:00~19:00)

076-444-2101

レストラン シャトー



とやま自遊館

富山市湊入船町9番1号 1F

ランチ定休日

9月1日(月) 9月22日(月)
9月8日(月) 9月29日(月)

秋

9月 グランドメニュー

要予約 11:30~21:30
(最終入店 20:00)

※旬の素材を使用するため、仕入れ状況によってメニューが変わる場合があります

季節の味覚会席 季節の恵み、旬の素材を贅沢に織り込んだ秋のおもてなし料理です



季膳 ~ときぜん~

1名様 10,000円(税・サ込)

2日前まで要予約

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------|----|------------|----|------------|----|--------|----|------|-----|----------|----|--------------|----|-------|----|-------|----|----------------|
| 先付 | さんま山椒煮 | 洋皿 | 帆立貝柱のベーコン巻 | 刺身 | 富山湾旬のお刺身5種 | 煮物 | 松茸土瓶蒸し | 洋皿 | 蟹甲羅焼 | 揚げ物 | 海老と茸の天婦羅 | 洋皿 | 特選国産牛フィレステーキ | 酢物 | 紅ずわい蟹 | 食事 | 蟹押し寿司 | 甘味 | プティケーキ 季節のフルーツ |
|----|--------|----|------------|----|------------|----|--------|----|------|-----|----------|----|--------------|----|-------|----|-------|----|----------------|



和洋会席 雅 ~みやび~ 6,000円(税込)

2日前まで要予約

写真はイメージです

- 【前菜】前菜盛合せ
- 【刺身】富山湾 季節の造り
- 【煮物】きのこ信田巻
- 【洋皿】太刀魚のポワレ
- 【揚げ物】きのこ天婦羅
- 【洋皿】特選国産牛
- フィレステーキ
- 【凌ぎ】なめころろ氷見うどん
- 【甘味】デザート

和会席 四季会席 ~しきかいせき~ 5,000円(税込)

2日前まで要予約

写真はイメージです

- 【前菜】取有盛合せ
- 【刺身】富山湾 季節の造り
- 【煮物】甘鯛 薯蕷蒸し
- 【揚げ物】赤魚塩麹焼
- 【洋皿】きのこ天婦羅
- 【酢物】秋刀魚レモンペ
- 【凌ぎ】なめころろ氷見うどん
- 【甘味】盛合せ

洋会席 仏蘭西膳 ~ふらんすぜん~ 5,000円(税込)

2日前まで要予約

写真はイメージです

- * 前菜盛合せ
- * 稚鮎のフリット
- * 梅貝ブルゴーニョ風
- * かぼちゃのクリームスープ
- * パン
- * 太刀魚のソテー
- * 国産牛フィレ
- * サイロスステーキ
- * お楽しみデザート
- コーヒー

飲み放題(90分) 2,000円(税込) 生ビール 日本酒 焼酎 ノンアルコールビール
ウーロン茶 オレンジジュース

会席飲み放題 オプション 各 500円(税込)

① 飲み放題90分を120分に延長
② 飲み放題 種類を追加
ワイン・カクテル・レモンサワー・ハイボール

秋の新メニュー

前日まで要予約

シェフが厳選した
ロースステーキ180g!!

とやま和牛酒粕育ち
ロースステーキコース
4,000円(税込)

- * とやま和牛
- ロースステーキ
- * プティオードブル
- * マッシュルーム
- クリームスープ
- * パン または ライス

富山湾直送
刺身7種盛り合わせ!!

とやまの海鮮
きときと御膳
4,000円(税込)

- * お刺身
- 鮪中トロ 白身魚
- 鰯 梅貝 烏賊
- 白海老 甘海老
- * 本日の小鉢
- * 蟹 松茸天婦羅
- * ご飯・味噌汁