



restaurant

Chateau 10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)

アサリとキノコ 明太クリーム 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)

牛すじ煮込み 蟹ふわふわ豆腐 きのこと餡かけ 本日の和小鉢
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 きのこと天婦羅 秋刀魚レモン酢
柿なます 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)

海老グリル&ハンバーグ 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)

さつまいものテリーヌ 栗とナッツのソース 富山湾季節のお造り
鮭みぞれ煮 本日の白身魚 国産牛フィレサイコロステーキ
太刀魚南蛮漬け 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

10月6日(月) 10月20日(月)
10月27日(月)

秋

10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 | さんま柚庵焼 | むかご真丈 | 柿なます |
| 洋皿 | 帆立貝柱のベーコン巻 | 栗甘露煮 | 丸十レモン煮 |
| 刺身 | 富山湾旬のお刺身5種 | 松茸土瓶蒸し | |
| 煮物 | | 蟹甲羅焼 | |
| 洋皿 | | 海老と茸の天婦羅 | |
| 揚げ物 | | 特選国産牛フィレステーキ | |
| 洋皿 | | 紅ずわい蟹 | |
| 酢物 | | 蟹押し寿司 | |
| 食事 | | プティケーキ | 季節のフルーツ |
| 甘味 | | | |



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】鴨 治部煮
- 【洋皿】鱈とアサリのナージュ
- 【揚げ物】蟹松茸 天婦羅
- 【洋皿】特選国産牛
- フィレステーキ
- 【凌ぎ】鱈寿司 赤だし
- 【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】南瓜まんじゅう
- 【焼物】甘鯛 西京焼
- 【揚げ物】蟹磯辺 天婦羅
- 【酢物】赤魚 南蛮漬け
- 【凌ぎ】鱈寿司 赤だし
- 【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
- * このマリネとサラダ
- * はまぐりのフリット
- * かぼちゃのクリームスープ
- * パン
- * バナメイ海老のグリエ
- * 国産牛フィレ
- サイコロステーキ
- * 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

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

前日まで要予約

