

# ~Le Printemps~

こちらのメニューのご注文は、テーブルの皆様ご一緒をお願い致します。  
Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table

¥48,000

## Pour commencer

**Le Caviar Impérial de Sologne** et le *king crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*  
最初の一品: キャビア アンペリアル ロブションスタイル

~\*\*\*~

### 1er Service

**Le Haricot Vert** en *salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*  
インゲン フォアグラのコポー、鴨の生ハムと共にミモザ風サラダ仕立て

**La Daurade** de *ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*  
桜鯛 ジャスミン香るオレンジでマリネし、カルパッチョに 桜エビのチップを添えて

**Les Langues d'Oursin de Miyagi** sur une *transparence fleurie d'asperge verte de "Galie"*  
宮城県産 ムラサキ雲丹 グリーンアスパラガスの繊細なジュレに乗せて

~\*\*\*~

### 2ème Service

**L'Œuf de Poule** *mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté*  
卵 半熟に加熱し、ホウレン草とコンテチーズのムースリーヌにのせて

**La Cuisse de Grenouille** en *fritot kadaïf sur une émulsion végétale au miso rouge et piment d'espelette*  
グルヌイユ 股肉をカダイフ揚げにし、黒にんにくと卵黄のソースと共に エスペレット唐辛子のアクセント

~\*\*\*~

### 3ème Service

**La Royale de Morilles** en *velouté soyeux d'asperge blanche du Val de Loire au cerfeuil*  
モリーユ茸のロワイヤル なめらかな白アスパラガスのヴルーテと共に

**La Noix de Saint-Jacques** *poêlée, lait de coco épicé et condiment de coriandre fraîche*  
北海道産ホタテ貝 ポワレにし、スパイスの効いたコリアンダーのクーリとココナッツのエアー

**La Langoustine** *truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
ラングスティューヌ トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

~\*\*\*~

### 4ème Service

**Le Hotaru-Ika** *saisi sur le plat, marmelade de poivrons à l'encre de seiche*  
ホタルイカ ポワレにし、パプリカのマーマレードにイカスミとトマトのクーリ

**Le Homard Bleu rôti**, *voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse*  
オマール海老 ローストにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチャーノ

**La Girolle** en *cannelloni farcis aux herbes fraîches et pignon de pin*  
ジロール茸 松の実とハーブ、リコッターズのカネロニ仕立て

~\*\*\*~

## Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

**Le Bœuf d'Hokkaido** *châteaubriand et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*  
牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし "ロッシーニ" 風に仕上げ

~\*\*\*~

### Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

*sélectionnés par nos soins*  
フランス産フロマージュ

~\*\*\*~

### Le Dessert

**Le Dôme Chocolat** *infuser au vieux vin XO*  
*mousse légère à la vanille de Tahiti et chocolat au lait agrémenté d'une sauce caramel*  
ドーム ヴァラモ XO 香るミルクチョコレートとタヒチ産バニラのムース キャラメルソースと共に

~\*\*\*~

**Le Café ou le Thé** *agrémenté de mignardises*  
カフェとミニアルディーズ ワゴンからお好きなものをお選びいただけます

Joël Robuchon  
restaurant

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*  
お出ししているパンは、シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。

taxe comprise, 12% de service sont non compris  
上記税込み金額に12%のサービス料を別途加算させていただきます。