

## ~Le Printemps~

### Pour commencer

**Le Caviar Impérial de Sologne** *et le 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*  
サヤインゲンのミモザ仕立て フォアグラのコポーと鴨の生ハムと共に

✓ **L'Avocat** *servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade de légumes de Printemps*  
アボカドのフォンダン 春の様々な野菜のプリムールを柑橘のヴィネグレットで

**Le Homard** *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin*  
オマール海老 甘酸っぱい燕のマリネ ローズマリーの香り

~\*\*\*~

### 2ème Service

**La Seiche de Printemps** *en panure délicate à la purée de basilic et sauce romesco*  
ホタルイカのクロメスキ バジルのピューレとソースロメスコで

**L'Œuf de Poule** *mollet et tiède au vert de jeunes pousses et une mousseline de vieux Comté*  
東京うこっけい卵 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

~\*\*\*~

### 3ème Service

**La Langoustine** *truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
ラングスティーナと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュベを添えて

**L'Akagai** *étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne*  
赤貝のマリニエール レモングラス香るシャンパーニュソースで

**La Noix de Saint-Jacques** *poêlée sur un onctueux coulis d'oignon doux*  
北海道産ホタテ貝のポワレを新玉葱のクーリと共に

~\*\*\*~

### 4ème Service

**La Morille** *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*  
スペルト小麦のリゾット モリーユ茸とパルメザンチーズのハーモニーで

**Le Managatsuo** *cuit à la vapeur puis gratiné aux pontargues, son jus perlé*  
カラスミのクルートを纏ったマナガツオ マスタードを合わせた菜の花とジウドボワソンを添えて

**La Soupe de Poisson** *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*  
スープ・ド・ボワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

~\*\*\*~

### Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

**Le Bœuf d'Hokkaido** *châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*  
牛フィレ肉とフォアグラを抱き合わせてロースト "ロッシーニ" 風

~\*\*\*~

### 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 Cheese Cake** *délicate fraîcheur gourmande aux agrumes*  
チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

~\*\*\*~

**Le Café ou le Thé** *agrémenté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ 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。

季節や仕入れ状況により、掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます。