

## ~ Les Prémices d'Été ~

### 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 Niçoise et condiment oeuf mimosa  
サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィと共に

✓ **L'Avocat** servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade légumes de saison  
アボカドのフォンダン 季節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 raves à l'aigre-doux au romarin  
オマール海老 甘酸っぱい根菜のマリネ ローズマリーの香り

~\*\*\*~

### 2ème Service

**Le Poulpe d'Akashi** en panure délicate à la purée d'ail et encre de seiche  
兵庫県産明石蛸のクロメスキ 墨のアイオリソースとニンニクのクーリで

**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

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

**La Soupe de Poisson** avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage  
スープ・ド・ポワソン 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

~\*\*\*~

### 4ème Service

**L'Oursin** voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan  
スペルト小麦のリゾット ウニとパルメザンチーズのハーモニーで

**Le Kinmédaï** et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc  
ふっくらと蒸しあげた金目鯛 柚子胡椒を効かせたブルブランソースで

**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

~\*\*\*~

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

**Le Bœuf** 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 Léopard** coulis exotique au parfum d'ananas et mousse fromage blanc  
レオパード フロマージュブランのムースと宮崎県産完熟マンゴーにパイナップルのソルベを添えて

~\*\*\*~

**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。

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。