

~ Les Prémices d'Automne ~

¥48,000

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 oeuif 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を合わせて

✓ **La Tarte Fine** *à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic*
小さなフルーツトマトとアボカドのタルト 山形県産のフレッシュアーモンドとバジルの香りで

Le Homard Européen *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フスイユのクリームとタブナードをアクセントに

~***~

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 à la basquaise relevée de piment d'Espelette*
東京うこっけい卵 “ウフモレ” をエスペレット産唐辛子風味のピペラードソースで

~***~

3ème Service

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert*
ラングスティーン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'Ormeau *confit au beurre de son foie accompagné d'un steak de “Kamo-Nasu” à la plancha*
やわらかく蒸し上げた黒鮑と賀茂茄子のプランシャ焼き 芳醇な肝のソースで

La Soupe de Poisson *avec une royale de fenouil flottante sous son 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 *juste poêlée, coulis chaud de potiron*
et cristalline aux graines torréfiées, mousseline de vieux comté
北海道産ホタテ貝 ポワレシカボチャとコンテチーズのクーリでエスコート

~***~

Le Plat “Tradition”/Classical Main Course

La Côte de Veau *rôtie et tranchée aux aromates accompagnée de cèpe en fricassée*
フランス産仔牛のロティ セップ茸のフリカッセを添えて

~***~

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 Framboise *sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*
フランボワーズのムースとフロマージュブランのソルベに
ロゼシャンパンの香りを纏わせて

~***~

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。