

~ L'Hiver ~

¥48,000

Pour commencer

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

~***~

1er Service

La Betterave *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

La Truffe Noire *en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras*
フォアグラのコポーとインカが目覚めのマリネに黒トリュフを削りかけて

Le Saumon fumé *en frivolité, crème légère au wasabi*
サーモンフリヴォリテ 爽やかなワサビのクレームで

~***~

2ème Service

La Grenouille *la cuisse en fritot à la purée aillée et au coulis de persil*
グルヌイユのフリット パセリとニンニクのクーリと共に

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 Soupe de Poisson *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*
ルイユをのせた軽やかなメレンゲとロワイヤルに未利用魚を使ったスープ・ド・ポワソンを注いで

La Truffe Noire voilée *sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット 黒トリュフとパルメザンチーズのハーモニー

La Noix de Saint-Jacques *cuit à la plancha puis gratinée aux pontargues*
カラスミのクルートを纏ったホタテ貝に海藻バターを合わせて

~***~

4ème Service

L'Uchiwa Ébi *de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon*
長崎県産ウチワエビのロティと筍のポワレ シャトーシャロンのソースで

Le Hiramé *cuit à la vapeur, servi sur un coulis de "Nanohana" aux palourdes*
しっとり蒸しあげた平目 菜の花と蛤のマリニエールと共に

~***~

Le Plat “Tradition”/Classical Main Course

La Côte de Veau rôtie *et tranchée aux aromates accompagnée d'une salade pastorale et pomme purée truffée*
フランス産仔牛のロティ 黒トリュフ香るポテトピュレとハーブのサラダを添えて

~***~

Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

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

~***~

Le Dessert

La Fraise Amaou *dans un arc au chocolat blanc, gelée de bergamote et légèreté au fromage blanc*
福岡県産あまおうとクリームチーズ ベルガモット香るジュレとメレンゲをアクセントに

~***~

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。

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。