

# \*\*\* Menu Dégustation \*\*\*

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023  
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon  
関谷健一朗"M.O.F. 2023" フランス国家最優秀職人章が継承する  
ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

¥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

**Le Haricot Vert** *en salade « Niçoise » et condiment d'œufs 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

**La Carotte** *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras*  
京都府産丹波黒どりと人参のミルフィーユ仕立て フォアグラのコポーを添えて

**Le Homard** *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin*  
オマール海老と根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットで

\*\*\*

## 2ème Service

**L'Escargot** *en crôte dorée à la purée d'ail et persil*  
エスカルゴのクロメスキ パセリとニンニクのクーリで

**L'Œuf de Poule** *mollet et tiède, basquaise au 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 une nage de légumes de saison sous un 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

**L'Oursin** *sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan*  
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

**La Noix de Saint-Jacques** *poêlée sur un zéphyr de cébettes*  
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 Langouste** *pochée aux petits légumes et zeste d'agrumes*  
伊勢エビのナージュ仕立て 柑橘の香りを纏わせて

**Le Sabre** *cuit à la vapeur sur un coulis de roquette au Hamaguri*  
しっとり蒸しあげた太刀魚 ルッコラと蛤のマリニエールと共に

\*\*\*

## Le Plat “Tradition”

**La Côte de Veau du Limousin** *mitonnée en cocotte au jus avec une asperge blanche  
et morilles au comté, pomme purée*  
フランス産仔牛のロティ 芳醇なモリーユ茸と白アスパラガスを添えて

\*\*\*

## Les Fromages de nos Régions

*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