

*** 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

¥55,000

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*
スペルト小麦とプチ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

Le Torigaï *étuvé au edamamé sur une sauce légère de beurre blanc*
トリガイと茶豆のエテュベをブルブランソースで

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*
しつとりと蒸しあげた太刀魚 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 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