

*** 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

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

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リームで

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*
三重県産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 *en meurette à la bourguignonne*
東京うこっけい卵のムーレット

3ème Service

La Soupe de Poisson *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*
アイオリをのせた軽やかなメレンゲ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

Les Moules du Mont Saint-Michel *en symphonie aux artichaux frits relevés d'une sauce safranée*
モン・サンミッシェル産ムール貝とアーティーチョークのデュオ サフラン風味

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 poivron rouge aux encornets*
しっとりとしあげた太刀魚とアオリイカをパプリカのクーリと共に

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau du Limousin *mitonnée en cocotte au jus avec des Matsutakés grillés*
フランス産仔牛のロティ 松茸のグリエを添えて

Les Fromages de nos Régions

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

Le Dessert

La Ruche *bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*
洋梨のバヴァロワとアカシアはちみつのグラス 蜂の巣に見立てたチュイルと共に

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