

*** 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 Betterave *la pomme 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を添えて

Le Maquereau fumé *en tartelette au compoté d'aubergine et citron caviar*
金華鯖と茄子のタルトレット シトロンキャビアをあしらって

La Carotte *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de truffe blanche*
京都府産黒どりと人参のミルフィーユ仕立て 薫り高い白トリュフと共に

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

Les Gnocchis *à la courge "Butternut" faits maison, mousseline de vieux comté et canard fumé*
バターナッツかぼちゃのニョッキ コンテチーズと鴨の生ハムのハーモニーで

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

Le Homard *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave et châtaigne*
オマール海老に根セロリのソースと栗のエチューベを合わせて

Le Kinki cuit au four, "Shimonita-negi" *braisés ornés des œufs de saumon*
やさしく火を入れた北海道産キンキ 下仁田ねぎのプレゼと共に

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau du Limousin *mitonnée en cocotte au jus avec des cèpes confits*
フランス産仔牛のロティ セップ茸のコンフィを添えて

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