

*** 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 Pomme de Terre *confit en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras*
黒トリュフとインカめざめのコンフィ フォアグラのコポーと共に

La Sériole *en tartare voilée fines lamelles de radis rouges à l'aigre doux au calamansi*
寒鱈のタルタルと根菜のラメルを甘酸っぱいカラマンシーのヴィネグレットで

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
牛頬肉と京人参のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードのソースを添えて

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 *façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux délices de diamants noirs*
"ウフ・ファルシ・シメー" 黒トリュフとコンテチーズのソースと共に

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

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert*
ラングスティーンと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュヴェを添えて

Le Hokkigai *en marinières sur une sauce légère de beurre blanc aromatisé au Yuzu Kosho*
北寄貝のマリエール 柚子胡椒を効かせたブルブランソースと共に

4ème Service

Le Homard *rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon*
オマール海老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 dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé*
海藻バターで優しく火を入れた平目とアオリイカのハーモニー

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau du Limousin *mitonnée en cocotte au jus, pastoral aux herbes en salade*
et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
フランス産仔牛のロティ ポムピュレとハーブのサラダを添えて

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 Fraise *mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert*
チーズケーキ 苺のジュレにシトロンヴェールとタヒチ産バニラの香りをあしらって

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