

*** 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 mimosa aux copeaux de foie gras et canard fumé*
サヤインゲンのミモザ仕立て フォアグラのコポーと鴨の生ハムを添えて

La Daurade *tartare en cannelloni d'avocat relevée d'une coriandre fraîche*
桜鯛とアボカドのカネロニ仕立て 爽やかなコリアンダーとキャビアをあしらって

Le Homard Européen *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードを合わせて

2ème Service

Le Pied de Cochon *en croûte dorée à la purée de persil et graines de moutarde*
ピエ・ド・コシヨンのクロメスキ パセリのクーリと粒マスタードをアクセントに

L'Oignon Doux *en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*
新玉葱のロワイヤルとヴルーテ 桜海老を散りばめて

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 *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois*
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

L'Akagai *en marinières sur une sauce légère de beurre blanc*
赤貝と田芹のエテュヴェをブルブランソースと共に

4ème Service

La Langouste *rôtie accompagnée de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon*
伊勢エビ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 *sur une nage iodée avec une étuvée de chou de printemps*
平目のナージュ 春キャベツと花ニラを合わせて

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *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ホワイト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 Fraise *mousse légère à la vanille de Tabiti 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