

# \*\*\* 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 Saumon** *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*  
スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

**La Betterave** *la pomme Fuji 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と共に

**La Crevette "BOTAN-EBI"** *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche*  
北海道噴火湾産ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

\*\*\*

## 2ème Service

**La Grenouille** *la cuisse en frotot à la purée aillée et coulis de persil*  
グルヌイユのフリット パセリとニンニクのクーリで

**Le Potiron** *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*  
なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテをフォアグラのロワイヤルと共に

\*\*\*

## 3ème Service

**L'Ormeau** *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette*  
柔らかく蒸しあげた鮑に芳醇な肝のソースを合わせて

**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 au beurre d'algues*  
北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット

\*\*\*

## 4ème Service

**La Langouste** *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth*  
柑橘の香りを纏わせた伊勢海老のロティ 軽やかなヴェルモットのソースで

**Le Kinmédaï** *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel*  
金目鯛とモン・サンミシエル産ムール貝にサフラン風味のエキュームと共に

\*\*\*

## Le Plat "Tradition"

**La Côte de Veau** *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce de girolles au comté*  
フランス産仔牛にジロール茸を詰めたカンデーレのグラチネを添えて

\*\*\*

## Les Fromages de nos Régions

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

\*\*\*

## Le Dessert

**La Sphère** *en sucre soufflé à l'ananas sur une gelée tremblotante aux kiwis*  
パイナップルのコンポート キウイのジュレをアクセントに煌めく飴に閉じ込めて

\*\*\*

**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