

# \*\*\* 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

**L'Asperge Blanche pochée**, *le taïragai mi-cuit sur un lit de guacamole à la coriandre*  
ホワイトアスパラガスのポシェと平貝のミ・キューイをアボカドのフォンダンと共に

**La Terrine de Lapereau** *et foie gras en duo accompagnée de rhubarbe à l'aigre-douce*  
フランス産仔兎とフォアグラのテリーヌ 甘酸っぱいルバーブのマリネを合わせて

\*\*\*

## 2ème Service

**L'Œuf de Poule mollet** *et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette*  
東京うこっけい卵 “ウフモレ” をエスペレット産唐辛子風味のピペラードソースで

**L'Escargot en panure** *délicate 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

\*\*\*

## 3ème Service

**Le Hokkigai cuit en étuvé** *aux aromates servi avec une sauce beurre blanc*  
北海道産ホッキ貝に柚子胡椒を効かせたブルブランソースを合わせて

**La Soupe de Poisson** *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*  
アイオリをあしらっ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

**Le Foie Gras de canard** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*  
スペルト小麦のリゾット フォアグラとパルメザンチーズのハーモニーで

\*\*\*

## 4ème Service

**L'Amadaï cuit délicatement** *servi dans une nage aux oignons doux*  
しっとりと蒸しあげた甘鯛を新玉葱のクーリと共に

**Le Homard rôti** *accompagné de pousses de bambou avec son jus coraillé*  
オマール海老のロティ 菜の花と筍のポワレを合わせて

\*\*\*

## Le Plat “Tradition”

**La Côte de Veau cuite au sautoir** *avec une asperge verte et morilles au comté, pomme purée*  
フランス産仔牛 芳醇なモリーユ茸とグリーン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

**L'Amanatsu en trompe l'œil** *sur une délicate mousse au fromage blanc*  
甘夏に見立てた軽やかなムースとコンフィにフロマージュブランのソルベを合わせて

\*\*\*

**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