

*** 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

L'Oursin *sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan*
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

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 *en carapace accompagné d'artichauts et d'une sauce homardine*
優しく火を入れたオマール海老とアーティーチョークをオマルディーヌソースで

Le Plat “Tradition”

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec une asperge verte et girolles au comté, pomme purée*
フランス産仔牛 芳醇なジロール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