

# \*\*\* 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*  
フランス ソローニュ産キャビア ジョエル・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

**Le Chinchard Rayé** *et "mizunasu" marinés à la poutargue, vinaigrette de montarde verte*  
縞鱈と水茄子のマリネにたっぷりのカラスミを削りかけて

**La Terrine de Lapereau** *et foie gras en duo accompagnée de prune à l'aigre-douce*  
フランス産仔兎とフォアグラのテリーヌ 甘酸っぱいプラムを合わせて

\*\*\*

## 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

**Les Moules** *de la baie du Mont-Saint-Michel à la marinère, escortées de caviar d'agrumes "Summer Red"*  
モン・サンミシェル産ムール貝とシトラスキャビア "サマーレッド" のマリニエール

**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** *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

**Le Kinki délicatement cuit**, *servi avec ses légumes estivaux au yuzu*  
しっとりとし焼きあげた北海道産キンキ 青柚子とじゅんさいをアクセントに

**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 rôti** *aux arômes envoûtants de matsutakés et d'une salade pastorale*  
フランス産仔牛 芳醇な香りの松茸とサラダパストラルを添えて

\*\*\*

## Les Fromages de nos Régions

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

\*\*\*

## Le Dessert

**Le Maracuja** *en fine coque au chololat et cœur tendre aux fruits de la passion, sorbet exotique*  
パッションフルーツのムースをエキゾチックなソルベと共に

\*\*\*

**Le Café ou le Thé agrémenté de mignardises**  
カフェとミニャルディーズ 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