

*** 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

La Betterave *la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
ビーツとリンゴの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

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添えて

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リーリで

3ème Service

Les Moules *de la baie du Mont-Saint-Michel à la marinière, 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*
しつとりと焼きあげた北海道産キンキ 青柚子をアクセントに

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チョークをオマルディーヌソースで

Le Plat “Tradition”

La Côte de Veau *cuite 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