

*** 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を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コリアンダーとのハーモニーで

Le Maquereau fumé *en tartelette à la compotée d'aubergine, lamelles de légumes et purée de basilic*
金華鯖と茄子のタルトレットに爽やかなバジルのピューレを合わせて

2ème Service

Le Topinambour *en coulis onctueux accompagné de fois gras sauté et de cacahuètes*
フォアグラのソテーと落花生をトピナンプールのクーリに浮かべて

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

Le Cèpe *voilé sur un risotto crémeux au parmesan*
セップ茸のなめらかなリゾットに蓮根のエチュヴェを添えて

4ème Service

Le Kinki *délicatement cuit, servi avec ses légumes de saison au sudachi*
しつとりと焼きあげた北海道産キンキ 酢橘をアクセントに

La Langouste *rôtie, sur une délicate sauce au champagne et œufs de truites*
伊勢海老のロティ いくらを合わせたシャンパンソースで

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce d'artichauts*
フランス産仔牛 アーティチョークを詰めたカンデーレのグラチネと共に

Les Fromages de nos Régions

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

Le Dessert

La Sphère *sucrée au parfum de raisin "Kyoho" sur une transparence au champagne rosé*
巨峰のスフェール フロマージュブランのムースとロゼシャンパンのジュレと共に

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