

*** 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 Joue de Bœuf *et la carotte en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
牛頬肉と京人参のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードのソースで

La Pomme de Terre *en duo de truffe blanche façon carpaccio aux copeaux de foie gras*
白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

2ème Service

Le Topinambour *en coulis onctueux accompagné de foie 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

La Truffe Blanche *voilée sur un risotto d'épeautre aux ailerons de volaille caramélisés*
白トリュフを削りかけた手羽先のキャラメリゼとスペルト小麦のリゾット

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" gratiné au parmesan*
フランス産コート・ド・ヴォーのロティ 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 Noisette *dans une coque de chocolat Jivara, mousse croustillant au praliné, sorbet yaourt*
ノワゼットに見立てたプラリネのムースにヨーグルトのソルベを添えて

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