

# \*\*\* 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 Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée de sa gelée ambrée*  
京人参と牛頬肉のミルフィーユ 琥珀色のジュレを添えて

**La Pomme de Terre** *en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras*  
インカのめざめのマリネとフォアグラのコポーに黒トリュフを削りかけて

\*\*\*

## 2ème Service

**L'Œuf de Poule** *mollet façon Florentine, sur une légère crème de Comté*  
東京うこっけい卵 24ヶ月熟成コンテチーズと法蓮草のフロランティース

**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ピューレで

\*\*\*

## 3ème Service

**Le Hokkigai** *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc*  
北海道産ホッキ貝 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

**La Langoustine** *truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
ラングスティースと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュヴェと共に

\*\*\*

## 4ème Service

**Le Kinmedai** *et le bulbe de lis cuit dans une nage au beurre d'algues acidulé*  
海藻バターで優しく火を入れた金目鯛のナージュに百合根を添えて

**Le Homard rôti**, *sauce homardine au suc de Château-Chalon*  
オマール海老をシャトーシャロン風味のオマルディースソースで

\*\*\*

## Le Plat “Tradition”

**La Côte de Veau** *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" gratiné au parmesan*  
フランス産仔牛のロティを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 Bergamote** *interprétée en vacherin, parfumée au Cointreau*  
ベルガモットの爽やかな香り広がるソルベとクレームを繊細なメレンゲに閉じ込めて

\*\*\*

**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