

## \*\*\* 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  
ピ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  
東京うっこい卵 24ヶ月熟成コンテチーズと法蓮草のフランティース

**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ー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 キャベツのエチュヴェと共に

\*\*\*

### 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ワン風味のオマー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ド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  
カフェとミニマルディーズ 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