

*** 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

4月1日より¥58,000へ改定となります

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
東京うっこつけい卵 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 sainhoir avec un macaroni "Candele" gratiné au parmesan
フランス産仔牛のロティをカンデーラのグラチネと共に

Les Fromages de nos Régions

sélectionnés par nos soins
フランス産プロマージュ

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
カフェとミニヤルディーズ 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レーストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです