

*** 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

L'Asperge Blanche *pochée, le taïragai mi-cuit sur un lit de guacamole à la coriandre*
ホワイトアスパラガスのポシェと平貝のミ・キュイをアボカドのフォンダンと共に

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

Le Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
スモークサーモンのフリヴォリテ 山葵のクリームとのハーモニーで

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

Le Pied de Cochon *servi en cromesquis à la truffe noire*
黒トリュフの香りを閉じ込めたピエ・ドゥ・コションのクロメスキ

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 Laitue *en soupe onctueuse sur une royale d'oignons doux à la noix de muscade*
新玉葱のロワイヤルにサラダ菜のスープを注いで

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 Kinmédaï *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*
カフェとミニャルディーズ 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