

*** 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

¥58,000

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

L'Asperge Blanche *pochée, le tairagai 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 et jeunes pousses printanières*
豚の臺の香りを閉じ込めたピエ・ドゥ・コシヨンのクロメスキ

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 velouté onctueuse sur une royale de cébettes à la noix de muscade*
新玉葱のロワイヤルにサラダ菜のヴルーテを注いで

Le Foie Gras *de canard et ses pousses de bambou à la plancha, sur un risotto crémeux d'épeautre*
筍とフォアグラのポワレをクリーミーなスペルト小麦のリゾットと共に

4ème Service

Le Sabre *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*
太刀魚と蛸のデュオにバジルの香りを纏わせて

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ヌソースで

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir, fricassée de morilles et asperges vertes, servie avec une pomme purée*
フランス産仔牛 芳醇なモリユ茸のフリカッセとグリーンアスパラガスを添えて

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