

# \*\*\* 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

**La Grenouille** *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*  
グルヌイユのフリットにパセリとニンニクのクーリと共に

\*\*\*

## 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

**L'Orange Sanguine** *en duo de fruits et sorbet, délicatement relevée d'un parfum d'Earl Grey*  
ブラッドオレンジ 瑞々しい果実とソルベ アールグレイの香りをアクセントに

\*\*\*

**Le Café ou le Thé** *agrémenté de mignardises*  
カフェとミニアルディーヌ 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