

*** 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

Le Homard Européen *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin*
オマール海老と根菜のラメル 蜂蜜のヴィネグレットで

La Salade Niçoise *interprétée à notre façon sur une fine tartelette*
ニース風サラダのタルトレット

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 Fève *en velouté onctueux servie avec une royale de foie gras de canard*
空豆のヴルーテとフォアグラのロワイヤル サリエットをアクセントに

Le Maïs et l'oursin *sur un crémeux risotto d'épeautre au parmesan*
雲丹と玉蜀黍のクリーミーなスペルト小麦のリゾット

4ème Service

Le Managatsuo *cuit délicatement à la vapeur, accompagné d'artichauts parfumés de citronnelle*
しっとり蒸しあげたマナガツオとアーティーチョークをシトロネルの香りで

La Langouste *glacée d'un jus coraillé, pomme de terre fondante au romarin*
伊勢海老のグラッセ とかち井上農場の雪蔵甘熟メークイン二冬越と共に

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec une asperge verte et giroilles, pomme purée*
フランス産仔牛 芳醇なジロール茸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

Le Coco des Îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
軽やかなココナッツのエスプーマとグラスを旬の国産マンゴーと合わせて

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