

*** 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 Tomate *sur une tartelette à l'avocat, amandes et petites pousses de basilic*
小さなフルーツトマトとアボカドのタルトレット 山形県産アーモンドとバジルの香りと共に

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

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クリーリで

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ブランソースで

Le Fenouil *servi en velouté avec des moules de la baie du Mont-Saint-Michel*
モン・サン・ミッシェル産ムール貝にフェネルのヴルーテを合わせて

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*
しつとりと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"

Le Veau *cuit au sautoir avec une asperge verte et girolles, 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

La Noisette *dans une coque de chocolat Jivara, mousse croustillante au praliné, sorbet yaourt*
ノワゼットに見立てたブラリネのムースにヨーグルトのソルベを合わせて

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