# *** 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 Pomme de Terre** *en duo de truffe blanche aux copeaux de foie gras*
インカのめざめとフォアグラのコポーのデュオ　白トリュフを削りかけて

**Le Maquereau** *et la betterave marinés, servis avec une crème fouettée à l'échalote*
金華さばとビーツのマリネ　ディルのオイルを合わせて

***

**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ヌ

**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を合わせて

***

**3ème Service**

**Le Hokkigaï** *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ールブランソースで

**Le Topinambour** *en fin velouté chaud à la gelée de poule*
トピナンブールのヴルーテをなめらかな鶏のジュレに注いで

**Le Cèpe** *voilé sur un crémeux risotto d'épautre au parmesan*
セップ茸とパルメザンチーズのクリーミーなスペルト小麦のリゾット

***

**4ème Service**

**Le Kinmédaï** *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé*
金目鯛とキャベツのアンブーレ　いくらの燻製バターソース

**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を添えて

***

**Le Plat "Tradition"**

**Le Veau** *cuit au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce d'artichauts*
フランス産仔牛　アーティーチョークを詰めた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 Noisette** *dans une coque de chocolat Jivara, mousse croustillante au praliné, sorbet yaourt*
ノワゼットに見立てたプ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