

# \*\*\* 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

¥55,000

## Pour commencer

**Le Caviar Impérial de Sologne** *et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*  
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

\*\*\*

## 1er Service

**Le Haricot Vert** *en salade Niçoise et condiment oeuf mimosa*  
サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィと共に

**Le Chinchard Rayé** *et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*  
縞鱈と水茄子のミルフィーユ仕立て 爽やかなグリーンマスタードのヴィネグレットで

**Le Homard Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée*  
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードを合わせて

\*\*\*

## 2ème Service

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

**Le Maïs** *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*  
玉蜀黍のヴルーテとフォアグラのロワイヤル 鴨の生ハムを添えて

\*\*\*

## 3ème Service

**L'Ormeau** *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette*  
柔らかく蒸しあげた黒鮑に芳醇な肝のソースを合わせて

**La Soupe de Poisson** *avec une nage de légumes de saison sous un nuage*  
アイオリをのせた軽やかなメレンゲに未利用魚を使ったスープ・ド・ポワソンを注いで

**L'Oursin** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues*  
北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット

\*\*\*

## 4ème Service

**La Langouste** *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth*  
柑橘の香りを纏わせた伊勢海老のロティ 軽やかなヴェルモットのソースで

**Le Kinmédaï** *dans une écume safranée aux moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel*  
金目鯛とモン・サンミシエル産ムール貝をサフラン風味のエキュームで

\*\*\*

## Le Plat "Tradition"

**La Côte de Veau** *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce de girolles au comté*  
フランス産仔牛にジロール茸を詰めたカンデーレのグラチネを添えて

\*\*\*

## Les Fromages de nos Régions

*sélectionnés par nos soins*  
フランス産フロマージュ

\*\*\*

## Le Dessert

**La Mangue** *au caramel à la fleur de sel et mousseline au fruit de la passion, tuile perroquet*  
国産マンゴーとパッションのクリームを重ねキャラメル風味をアクセントに

\*\*\*

**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