

*** 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