

*** 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 Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

La Betterave *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche*
北海道 噴火湾産ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

2ème Service

La Cuisse de Grenouille *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*
グルヌイユのカダイフ巻き パセリとニンニクのバターソースで

Le Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテをフォアグラのロワイヤルと共に

3ème Service

L'Ormeau *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette*
柔らかく蒸しあげた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 saffranée 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にサフラン風味のエキュームと共に

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce de cèpes au comté*
フランス産仔牛にセップ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 Sphère *en sucre soufflé à l'ananas sur une gelée tremblotante aux kiwis*
パイナップルのコンポート キウイのジュレをアクセントに煌めく飴に閉じ込めて

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