

*** 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 Truffe Blanche *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*
フォアグラのコポーとインカの目覚めのマリネに白トリュフを削りかけて

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche*
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 aux copeaux de truffe blanche*
なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテ 白トリュフを添えて

3ème Service

L'Ormeau confit *avec son coulis de foie au piment d'Espelette*
柔らかく蒸しあげた鮰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

La Langoustine truffée *et cuite en ravioli au chou vert*
ラングスティーンと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュヴェを添えて

4ème Service

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 サフラン風味のエキュームで

Le Homard *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave truffé et châtaigne*
優しく火を入れたオマール海老にセロリラヴと黒トリュフのソースを合わせて

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec un macaroni "Candele" fine farce d'artichauts*
フランス産仔牛にアーティチョーク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

Le Mikado *mousse légère au chocolat manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリーム
タヒチ産バニラのアイスクリームと共に

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