

*** 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

La Sériole *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*
寒鱈のタルタルと根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットと柚子をアクセントに

La Truffe Noire *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras*
黒トリュフを削りかけた"インカのみざめ"のマリネにフォアグラのコポーを添えて

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
京人参と牛頬肉のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードソースを合わせて

2ème Service

L'Œuf de Poule *mollet et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette*
東京うこっけい卵 "ウフモレ" をエスペレット産唐辛子風味のピペラードソースで

L'Escargot *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
三重県産エスカルゴのクロメスキ パセリとニンニクのクーリで

3ème Service

L'Ormeau *confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet*
柔らかく蒸しあげた鮑と蕪のアンブール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*
アイオリをあしらっ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

Le Foie Gras *de canard voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット フォアグラとパルメザンチーズのハーモニーで

4ème Service

Le Hiramé *cuit à la vapeur avec un coulis de céleri-rave truffé*
優しく火を入れた平目に根セロリと黒トリュフのソースを合わせて

Le Homard rôti *accompagné de pousses de bambou avec son jus coraillé*
オマール海老のロティ 菜の花と筍のポワレと共に

Le Plat "Tradition"

La Côte de Veau *cuite au sautoir avec une asperge verte et morilles au comté, pomme purée*
フランス産仔牛 芳醇なモリユ茸とグリーンアスパラガスを添えて

Les Fromages de nos Régions

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

Le Dessert

Le Dahlia *en chocolat blanc opalys parfumé de fraise et champagne rosé*
軽やかなオパリスのムースをダリアに見立て 苺とシャンパーニュロゼを合わせて

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