

*** 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

L'Asperge Blanche *pochée, le taïragai mi-cuit sur un lit de guacamole à la coriandre*
ホワйтアスパラガスのポシェと平貝のミ・キューイをアボカドのフォンダンと共に

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagné d'une émulsion à la moutarde*
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リーリで

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

L'Amadaï *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux*
しっとりと蒸しあげた甘鯛を新玉葱のクリーリと共に

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を合わせて

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 芳醇なモリー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