

# ~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT~

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

## MENU GOURMAND ¥12,300

L'Amuse-bouche

\*\*\*

Crabe et avocat

カニとアヴォカドのフォンダン

\*\*\*

Une Entrée ou une Soupe

前菜 又は スープ

\*\*\*

Un Poisson

魚料理

\*\*\*

Bœuf grillé aux légumes au jus

特選和牛

\*\*\*

Avant Dessert

アヴァン デセール

\*\*\*

Dessert

デザート

\*\*\*

Café ou Thé

escorté de mignardises

カフェとミニナルディーズ

## MENU A ¥10,000

L'Amuse-bouche

\*\*\*

Une Entrée

前菜

\*\*\*

Une Soupe

スープ

\*\*\*

Un Poisson

魚料理

\*\*\*

Une Viande

肉料理

\*\*\*

Avant Dessert

アヴァン デセール

\*\*\*

Dessert

デザート

\*\*\*

Café ou Thé

escorté de mignardises

カフェとミニナルディーズ

## MENU B ¥8,000

L'Amuse-bouche

\*\*\*

Une Entrée ou une Soupe

前菜 又は スープ

\*\*\*

Un Poisson

魚料理

\*\*\*

Une Viande

肉料理

\*\*\*

Avant Dessert

アヴァン デセール

\*\*\*

Dessert

デザート

\*\*\*

Café ou Thé

escorté de mignardises

カフェとミニナルディーズ

## MENU C ¥6,000

L'Amuse-bouche

\*\*\*

Une Entrée ou une Soupe

前菜 又は スープ

\*\*\*

Un Poisson ou une Viande

魚料理 又は 肉料理

\*\*\*

Dessert

デザート

\*\*\*

Café ou Thé

escorté de mignardises

カフェとミニナルディーズ

Joël Robuchon  
RESTAURANT

## LES ENTREES/前菜

Oursin dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur(+¥1,000)

特選生雲丹 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクリーム

✿ *Chou et Oignon Nouveau en terrine à la graine de moutarde et anchois aux calamars*  
春キャベツと新タマネギのプレッセ アロマートオイルでコンフィにしたホタルイカと山菜の“ソッカ”ベニエを添えて

Ballotine de Volaille avec une rémoulade de céleri et une vinaigrette truffée

鳥取県産大山地鶏 バロティーヌ仕立てに根セロリとリンゴのレムラード、トリュフのクーリを添えて

Noix de Saint-Jacques poêlée puis gratinée au jambon de Paris, nage d'endive

活ホタテ貝 ポワレしてからジャンボン・ド・パリ、ミモレットと共にグラチネ アンディーヴのナージュに浮かべて

Asperge Blanche à la saveur orangée servie avec un coquillage sauté à la plancha

フランス産ホワイトアスパラガス ア・ラ・ミュニットでゆで上げ

オレンジバターソース、白ミル貝のプランチャ焼きと共に、サフランの香る海のエアーを添えて

Foie Gras de Canard en risotto au parmesan(+¥1,500)

フランス産フォワグラ ポワレにし、パルメザンチーズのリゾットにのせて

## LES SOUPES/スープ

Œuf de Poule mœlleux sur une embeurrée de pomme de terre fumée et un coulis de haricot vert

特選卵 67°Cで加熱し、スモークしたインカのめざめのにのせ、ベーコンの香るサヤインゲン豆のクーリを注いで

Bouillon de Coquillage épicé au Tsubugai et herbes fraîches

酒蒸したツブ貝 スパイスとフレッシュハーブのブイオンに浮かべて

## LES POISSONS ET VIANDES/魚料理・肉料理

✿✿ *Amadai* cuit en écailles et servi sur une nage au bulbe de lys(+¥1,500)

甘鯛 うろこ付きで香ばしく焼き、百合根と柚子のナージュに浮かべて

Saint-Pierre en crépinette au poireau avec des pousses de petits pois et un jus relevé de curcuma

マトダイ ポワローとしょうがのフォンデュをのせクレピネットに

香ばしいレンズ豆と豆苗のソテーを添え、カルダモンとターメリックの香るソースと共に

Daurade servie avec une crème et huile de citronnelle et des poireaux étuvés

天然真鯛 ポロ葱のエテュベとシトロネルの香りのクリーム

✿ *Caille pochée grillée avec des artichauts au lard à la barigoule*

フランス産ウズラ ブイオン・ド・カイユでポッシュしてからキャラメリゼ、アーティーチョークのバリグールとタルティーヌ

Joue de Bœuf braisée aux oignons et à la bière brune, salade de chou et pomme de terre

和牛ホホ肉 ビールでブレゼ、フランドル地方料理“カルボナード”の定義に基づいて

Bœuf grillé avec des légumes au jus gras(+¥1,500)

特選和牛ロース肉 グリエにし、旬野菜と茸のコンポジション

## LES DESSERTS/デザート

Fraise et la rhubarbe avec un sorbet au fromage blanc

イチゴのスープ ルバーブのコンフィとフロマージュブランのソルベを添えて

Pamplemousse rafraîchi avec une gelée à l'olivier odorant et un sorbet à la menthe

パンプルムース オリーブオイルのクリームを合わせ、金木犀の香りとフレッシュなミントのソルベを添えて

✿ *Cerises Flambées* avec une crème au kirsch et un sorbet à la griotte

スリーズのジュビレをキルツシュのムースとグリオットチェリーのソルベと共に

Mangue acidulée aux épices douces, praliné piémontais aux brisures de noisette torréfiées

マンゴー 胡椒をきかせたクーリにし、ブラリネのパルフェと共に