

# MENU PLAISIR

*imaginé par Joël Robuchon*



## Amuse-Bouche

アミューズ・ブーシュ

\*\*\*

## L'Oursin

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur  
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

## Le Foie Gras de Canard

en risotto au parmesan

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

## L'Amadaï

cuit en écailles et servi sur une nage au bulbe de lys

甘鯛 うろこ付きで香ばしく焼き、百合根と島根県益田市産柚子のナージュに浮かべて

## Le Filet de Bœuf

accompagné de petit pois, haricot verts, carottes nouvelles à l'huile de carotte  
特選牛フィレ肉のトゥルヌード 旬の野菜を添え、キャロットオイルと共に

\*\*\*

## Le Melon

frais et en sorbet avec une gelée au fruit de la passion

メロン エキゾチックなジュレとアニスの香りと共に

## La Fraise

en fine tartelette au mascarpone et pralines roses, gelée de fraise et glace aux pralines  
タルトフロマージュ イチゴのジュレとプラリネレージュのグラスを添えて

\*\*\*

## Le Café express ou le thé

et ses douceurs sucrées

カフェとミネラルディーズ

¥15,000

taxe comprise, 12% de service sont non compris

税込み金額に 12%のサービス料を別途加算させていただきます

Joël Robuchon  
restaurant