

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ¥30,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

2 Plats au choix

メインを2品お選び下さい

Le Chariot de fromages

チーズ・ワゴン

Les Desserts

デザートを1品お選び下さい

Le Chariot de Desserts

デザート・ワゴン

Le Café ou le Thé

Escortés de mignardises

カフェとミネラルディーズ・ワゴン

MENU B ¥24,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

1 Plat au choix

メインを1品お選び下さい

Le Chariot de fromages

チーズ・ワゴン

Les Desserts

デザートを1品お選び下さい

Le Chariot de Desserts

デザート・ワゴン

Le Café ou le Thé

Escortés de mignardises

カフェとミネラルディーズ・ワゴン

MENU C ¥18,000

“*Servi uniquement au déjeuner*”

“ランチのみのサービス”

L'Amuse-bouche

1 Entrées au choix

前菜を1品お選び下さい

1 Plat au choix

メインを1品お選び下さい

Le Chariot de Desserts

デザート・ワゴン

Le Café ou le Thé

Escortés de mignardises

カフェとミネラルディーズ・ワゴン

Joël Robuchon
restaurant

taxe comprise, 12% de service sont non compris

上記税込み金額に12%のサービス料を別途加算させていただきます。

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

✓ **La Cerise** *en gaspacho tomate et servie avec un lacté de brebis givré aux éclats de pistaches*
グリオットチェリー ガスパチョ仕立てにし、リコッタチーズのグラスとピスタチオを浮かべて

Le Foie Gras d'Oie *et le maïs en velouté glacé sur une infusion soyeuse*
フォアグラ なめらかなゴールドラッシュのヴルーテとコンソメのジュレと共に

Le Saumon *en cannelloni d'avocat aux saveurs d'agrumes et vinaigrette vanillée*
サーモン アボカドでカネロニ仕立てにし、柑橘の香りで

Le Crabe Kegani *en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé (Suppl + ¥3,000)*
モガニ トマトと共にミルフィーユにし、酸味の効いたクーリで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar et au saumon fumé (Suppl + ¥3,000)*
奈良県産リーフマウンテンエッグ 中は半熟のままカリッと揚げ、キャビアをのせて

✓ **Le Poivron** *en tarte friande aux tomates et basilic*
ポワヴロン トマトとバジルと共にタルト仕立てに

Le Minestrone *en délicat consommé claire, infusion au basilic et Botan ebi*
ミネストローネ ボタン海老を鮮やかな旬の野菜とバジルでエスコート

✓ **La Courgette Violon** *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc*

トランペットズッキーニ なめらかなヴルーテにし、トム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Timbale de Macaroni, *langoustine et noix de saint-jacques à l'émulsion coralline au curcuma*
マカロニのタンバル ラングスティーヌと帆立貝のポアレを詰め
ターメリックのカプチーノとスパイシーなソースコラリース

La Sole *de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules en marinères*
舌平目 赤座海老と共にバロティーヌにし、サフランの香るムール貝のソースで

Le Bar *cuit en côtelettes, jeunes pousses de brocoli et sauce au poivre de "Malabar"*
スズキ 香ばしくローストし、ブロッコリーニとオリエンタル・シヴェソース

Les Fruits de Mer *façon "bouillabaisse" relevée d'une rouille aux saveurs méridionales (Suppl + ¥3,000)*
新鮮な海の幸の現代的ブイヤベース

✓ **Le Riz** *façon "risotto" aux piments, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées*
コシヒカリ米 サフランと海草バターの風味でリゾットに
花野菜のクスクスを散らし、ピメントスとひよこ豆のジュをあしらって

Les Spaghetti œuf à la coque *sans coque aux langues d'oursin et caviar (Suppl + ¥3,000)*
スパゲティ とろけだす卵とウニ、キャビアとのハーモニー

La Pintade Fermière *et foie gras rôtis, pommes de terre confites au jus gras (Suppl + ¥5,000 pour 2 personnes)*
パンタード ロティにし、ジャガイモのコンフィとフォアグラと共に(お二人様より)

Le Porc Ibérique *"la plume" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et sauce au poivre noir de Sarawak*
イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼし、季節の野菜を添えて、サラワクペッパーをアクセントに

Le Bœuf Wagyu *la noix d'entrecôte tranchée aux fins aromates, girolles et farandole de poivrons arlequin (Suppl + ¥3,000)*
鳥取県産黒毛和牛 ポアレにし、パプリカとジロール茸と共に アルルカン仕立てで

L'Agneau *l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles, semoule de blé dur aux saveurs épicées*
フランス産仔羊 さまざまな調理法で、スパイシーなスムールとアリッサの効いたブイオンを添えて

Le Canard Challandais *en duo de foie gras et raisins de Kyoho confits aux épices*
シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ 巨峰のコンポートを添えて

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pêche Blanche *confite, escorté d'une mousse verveine et sorbet à la noix de coco*
白桃 コンポートにし、ヴェルヴェーヌのムースとココナッツのソルベと共に

La Rose *au lait d'amande douce, coeur de caramel au pamplemousse et sauce orange*
ローズ アマンド香る純白の薔薇に水々しい柑橘とその果汁で作ったキャラメルを合わせて

Le Soufflé Citron *au coeur coulant de chocolat noir Manjari et sorbet framboise*
スフレシトロン ショコラを忍ばせ フランボワーズのソルベを添えて

La Mangue Perroquet *aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé*
ペリカンマンゴー なめらかなエキゾチックのムースに閉じ込め リ・スフレの食感をアクセントに

✓ Plats Végétariens / ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger

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。