

## ~Les Prémices d'Été~

こちらのメニューのご注文は、テーブルの皆様と一緒にお願い致します。  
Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table

¥45,000

### Pour commencer

**Le Caviar Impérial** et le king crabbe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur  
最初の一皿: キャビア アンペリアル ロブションスタイル

~\*\*\*~

### 1er Service

**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

✓ **La Tomate** en bonbons acidulés sur une transparence à l'huile vierge citronnée  
トマト 爽やかな酸味のボンボンと透明なジュレとのハーモニー

**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

~\*\*\*~

### 2ème Service

**La Cuisse de Grenouille** en frotot kadaij sur une émulsion végétale au miso rouge et piment d'espelette  
グルヌイユ 股肉をカダイフ揚げにし、黒にんにくと卵黄のソースと共に エスペレット唐辛子のアクセント

**L'Œuf de Poule** mollet juste tiédi, florentine et mousseline au vieux Comté  
卵 半熱に加熱し、ハウレン草と24ヶ月熟成のコンテチーズのムースリーヌにのせて

~\*\*\*~

### 3ème Service

**La Noix de Saint-Jacques** poêlée, lait de noix coco épicé et condiment de coriandre fraîche  
北海道産ホタテ貝 ポアレにし、スパイスの効いたコリアンダーのクーリとココナッツのエアー

**L'Ormeau** avec un navet nouveau, coulis de son foie et huile de navette  
あわび ソテーし、小燕とフォアのクーリを添えて

**Le Zéphyr au Fromage** compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au asperges sauvages  
フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、アスパラソヴァージュと共に

~\*\*\*~

### 4ème Service

**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 Minestrone** en délicat consommé claire, infusion au basilic et Shima ebi  
ミネストローネ 縞海老を鮮やかな春野菜とバジルでエスコート

**L'Oursin** accompagné d'une purée de pomme de terre au café  
ウニ コーヒーの香るロブション風ピュレと共に

~\*\*\*~

### Le Plat "Tradition"/Classical Main Course

**Le Bœuf châteaubriand** et foie gras en une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées  
牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし "ロッシーニ" 風に仕上げ

~\*\*\*~

### Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

sélectionnés par nos soins

フランス産フロマージュ

~\*\*\*~

### Les Desserts

**La Tendance Chocolat** crémeux au chocolat Araguani, sorbet cacao et biscuit pulvérisé  
なめらかショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベ

**Le Citron Vert** et la nêfle en délicat granité, wasanbon crémeux aromatisé au gin de baie rose  
シトロンヴェールのデクリネゾン ピンクペッパー香るジンとコリアンダーをアクセントに

**La Mangue** de Miyazaki en mousse légère au fromage blanc  
宮崎マンゴー シャンパンのクーリと弾けるキャンディーを忍ばせて

~\*\*\*~

### Le Café ou le Thé escorté de mignardises

カフェとミニアルディーズ ワゴンからお好きなものをお選びいただけます

Profitez de la saveur élégante de cognac Hennessy X.O avec vos petits fours  
と一緒に Hennessy XO もお楽しみいただけます

Joël Robuchon  
restaurant

✓ 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。

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。