

~ 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

Escorté de mignardises

カフェとミネラルディーズ・ワゴン

MENU B ¥25,000

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

Escorté 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 Entrée 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

Les Desserts(Suppl + ¥2,000)

デザートを1品お選び下さい

(追加料金にて)

Le Chariot de desserts

デザート・ワゴン

Le Café ou le Thé

Escorté 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

L'Asperge Blanche *pochée, langues d'oursins et vinaigrette citronnée au curcuma*
ロワール産ホワイトアスパラガス しっとり茹で上げ レモンの香るヴィネグレットソースで ウニを添えて

Le Duo de Foie Gras *et d'artichaut épineux, en salade mêlée de pomme de terre nouvelle au pissenlit blanc*
フォアグラとアーティチョーク マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てと共に

Le Homard Européen *servi sur un guacamole aux épices et relevé d'une grecque de légumes à l'orange sanguine*
(Suppl + ¥4,000)

オマールブルー オレンジの香りで茹で上げ アボカドのワッカモーレと野菜のプリムール

Le Saumon d'Écosse *confit en aiguillette, raviole maraîchère et crème fleurette au wasabi* (Suppl + ¥3,000)
スコットランド産サーモン ゆっくりとコンフィにし、キャビアを乗せ 野菜のラヴィオリとワサビのクリームを添えて

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Le Zéphyr *au fromage, compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de nanohana*
フロマージュのゼフィール 泡雪のように軽く蒸し上げ、菜の花のクーリと

La Crevette "Botan Ébi" *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
ボタン海老 ムースとミキュイに仕上げ、ミョウガ、茸、大葉と共に生姜のアンフュージョンを注いで

L'Œuf de Poule "Bio" *mollet et friand au caviar de Sologne 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

La Langoustine truffée *et cuite en ravioli au chou vert* (Suppl + ¥3,000)
ラングスティース 黒トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

~

Les Spaghetti œuf à la coque sans coque *aux oursins 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

✓ **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 PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Lotte de "Aomori" *en ballotine fumée aux poireaux et ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin*
青森県産アンコウ 香ばしく仕立てたポワローでバロティースにし、聖護院大根のヴルーテと共に

L'Onaga-dai *cuit sur la peau, méli-mélo de légumes printanier relevé de sauce romesco*
尾長鯛 香ばしく焼き上げ、春野菜とロメスコソースで

Le Homard Européen *en rouelles à la vapeur aux herbes en civet* (Suppl + ¥5,000)
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェ

L'Amadaï de "Yamaguchi-Hagi" *cuit en écailles croustillantes, artichauts épineux et un jus de barigoule*
(Suppl + ¥3,000)

山口県萩産甘鯛 うろこ付で香ばしく焼き上げ、アーティチョークとバリゲールソースで

~

Le Porc Ibérique « la pluma » *caramélisée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
イベリコ豚 "プルマ" を黒こしょうと共にキャラメリゼ ポレンタとアンディーブのサラダ

Le Pigeon Bressan *au chou vert cuit à la vapeur, en duo de foie gras et accompagné d'un bouillon aux petites ravioles*
ブレス産ピジョン フォアグラと合わせ、チリメンキャベツとベーコンでバロティース仕立てに

La Canette de "Kyoto" *rôtée à la broche aux feuilles de tillenul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥5,000 pour 2 personnes)

京都産仔鴨 菩提樹の香りをまとわせながらスパイスに焼き上げ、フォアグラと大根のキャラメリゼを添えて
(お二人様より)

Le Filet de Bœuf de "Tottori" *grillé, gratin de macaroni aux truffes et céleri, sauce périguenx* (Suppl + ¥5,000)
鳥取県産和牛フィレ肉 グリエにし、トリュフとセロリのグラタンをソースペリグーで

L'Agneau des Pyrénées *accompagné d'une salade pastoral et pomme de terre mousseline* (Suppl + ¥4,000)
ピレネー産仔羊 パストラル風にローストし、ポテトのピュレとハーブのサラダを添えて

LES DESSERTS / DESSERTS

La Rose *en délicate mousse au miel et son coulis à la framboise*
ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une legereté au chocolat blanc et sorbet tankan*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと鹿児島県産タンカンのソルベと共に

La Sphère *de sucre soufflé, aux fraises "Amaon" mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti*
スフェール 福岡県産あまおうと牛乳のアイスを閉じ込めて

Le Chocolat Guanaja *en soufflé chaud à la pistache de Sicile*
スフレショコラ ピスタチオのアイスクリームを添えて

✓ 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。