

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT~
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥30,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

~***~

2 Plats au choix
your choice of two main courses

~***~

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Escorté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥25,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

~***~

1 Plat au choix
your choice of one main course

~***~

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Escorté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥18,000

“*Servi uniquement au déjeuner*”
“Served only during lunchtime”

L'Amuse-bouche

~***~

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

~***~

1 Plat au choix
your choice of one main course

~***~

Les Desserts(Suppl + ¥2,000)
your choice of one dessert
it will be cost additional charge

~***~

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Escorté de mignardises
Coffee or Tea

Joël Robuchon
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

L'Asperge Blanche *pochée, langues d'oursins et vinaigrette citronnée au curcuma*
poached white asparagus served with Hokkaido sea urchin and turmeric vinaigrette

Le Duo de Foie Gras *et d'artichaut épineux, en salade mêlée de pomme de terre nouvelle au pissenlit blanc*
artichoke and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

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

European lobster served on guacamole with crunchy baby vegetable and spiced orange dressing

Le Saumon d'Écosse *confit en aiguillette, raviole maraîchère et crème fleurette au wasabi (Suppl + ¥3,000)*
Scottish salmon confit topped with imperial caviar, red turnip ravioli and macedonian vegetables

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Le Zéphyr *au fromage, compromis sensuel entre soufflé et crème renversée au coulis chaud de nanohana*
emmental cheese souffle on a hot rape blossom coulis

La Crevette "Botan Ébi" *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
shrimp "botan ebi" presented in curcuma broth with fresh ginger

L'Œuf de Poule "Bio" *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl + ¥3,000)*
deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl + ¥3,000)*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

~

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux oursins et caviar (Suppl + ¥3,000)*
spaghetti topped with a soft boiled egg, fresh sea urchin and Imperial caviar

✓ **Le Riz** *façon "risotto" aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées*
"Pimientos" flavored risotto with saffron, broccoli "couscous" and herbs

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Lotte de "Aomori" *en ballotine fumée aux poireaux et ravigoté d'un velouté de daïkon shogoin*
smoked Aomori monkfish ballotine with leeks presented on shogoin radish velvety

L'Onaga-dai *cuit sur la peau, méli-mélo de légumes printanier relevé de sauce romesco*
Onaga-dai seared on the skin, accompanied of spring vegetables and romesco sauce

Le Homard Européen *en rouelles à la vapeur aux herbes en civet (Suppl + ¥5,000)*
steamed European blue lobster infused with aromatic herbs

L'Amadaï de "Yamaguchi-Hagi" *cuit en écailles croustillantes, artichauts épineux et un jus de barigoule*
(Suppl + ¥3,000)
pan fried Yamaguchi-Hagi "Amadaï" cooked with his scale and served with artichoke in barigoule sauce

~

Le Porc Ibérique *« la pluma » caramélisée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

Le Pigeon Bressan *au chou vert cuit à la vapeur, en duo de foie gras et accompagné d'un bouillon aux petites ravioles*
pigeon Bresse and duck liver cooked with green cabbage and accompanied with a broth

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

roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

Le Filet de Bœuf de "Tottori" *grillé, gratin de macaroni aux truffes et céleri, sauce périgueux (Suppl + ¥5,000)*
grilled Tottori wagyu beef served with a truffle celeriac macaroni gratin and périgueux sauce

L'Agneau des Pyrénées *accompagné d'une salade pastorale et pomme de terre mousseline (Suppl + ¥4,000)*
Pyrenees lamb with a salad of herbs, served with mashed potato

LES DESSERTS / DESSERTS

La Rose *en délicate mousse au miel et son coulis à la framboise*
rose on a smooth honey mousse and raspberry coulis

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une legeretée au chocolat blanc et sorbet tankan*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate mousse and tankan sorbet

La Sphère *de sucre soufflé, aux fraises "Amaon" mousse de lait parfumé à la vanille de Tabiti*
strawberry sugar ball invigorated with yogurt mousse and ivory chocolate

Le Chocolat Guanaja *en soufflé chaud à la pistache de Sicile*
chocolate soufflé served with Sicilian pistachio ice cream

✓ Plats Végétariens / Vegetarian dishes

Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger
All our breads are made in house by our baker