



～Menu～

Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces équipes perpétuent le savoir-faire

Pour commencer

le king crabe en duo d'avocat sur une fine croustille de pain Carasau
ズワイガニとアボカドのデュオ クリスピーなパンカラザウに乗せて

Le Caviar Imperial

et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma
キャビアアンペリアルと春野菜のプリムール 柑橘系のヴィネグレットで和え
クリアなトマトのジュレに乗せて

La Langoustine

servie avec une étuvée de courgettes aux amandes et menthe fraîche parfumée de curry
ラングスティーナ ポアレにしオーガニックズッキーニをアーモンドとミントと共にエチューベ
ほのかにマドラスキュリーを香らせて

L'Oursin

d'Hokkaido en royale sous une fine émulsion au arôme anisé
なめらかな雲丹のフラン フェネルの香る泡に乗せて

La Langouste

grillée, voilée aux sucs de château Chalon et escortée de petits pois princesse
伊勢エビ グリエにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチーノを添えて

Le Bœuf d'Hokkaido

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées
北海道産牛フィレ肉 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

Le Dessert

デザート 季節のスペシャリテ

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
カフェとミニャルディーズ

Joël Robuchon
RESTAURANT

Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité
ご愛顧に感謝を込めて

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。