

~ 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

Le Foie Gras de Canard *escorté d'un velouté soyeux de maïs glacé aux croûtons dorés*
フォアグラ なめらかなトウモロコシのヴルーテに乗せ 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 Homard *en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin (Suppl + ¥2,000)*
オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Crevette "Botan Ébi" *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
ボタン海老 ムースとミキユイに仕上げ、ミョウガ、茸、大葉と共に生姜のアンフィ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

✓ **L'Asperge Sauvage** *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tome basque et nuage d'oignons blanc*
アスパラソヴァージュ 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 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 pimentos, 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

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

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

L'Amadaï de "Yamaguchi-Hagi" *cuit en écailles croustillantes, artichauts épineux et jus de barigoule*
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グールソースで
~

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

La Canette de "Kyoto" *rôtie à la broche aux feuilles de tilleul 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シーに焼き上げ、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 Bœuf de "Tottori"

grillé aux fins aromates, macaroni "Candele" fine farce de foie gras et girolles aux pousses tétragone (Suppl + ¥5,000)
鳥取県産黒毛和牛 グリエにし、ジロール茸のファルス詰めた“カンデーレ”

L'Agneau des Pyrénées *l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles et caviar d'aubergine aux saveurs épicées*
フランス産仔羊 さまざまな調理法で、スパイスの香るキャビア ドオーバーギーヌを添えて

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

La Cerise "Sato Nishiki" *accompagnée d'une crème légère pistache escortée d'un sorbet griotte*
さくらんぼ “佐藤錦” 軽やかなピスタチオのクリームとグリオットのソルベを添えて

Le Coco des îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
ココナッツのイメージで宮崎県産マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

Le Soufflé Citron *coeur crémeux d'écorces confîtes au sorbet mélisse*
レモンのスフレ 爽やかなレモンバームのソルベを添えて

✓ 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