

~ 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

Le Foie Gras de Canard *escorté d'un velouté soyeux de maïs glacé aux croûtons dorés*
cold creamy corn soup topped with foie gras and crispy croutons

✓ **La Tomate** *en bonbons acidulés sur une transparence à l'huile vierge citronnée*
candied cherry tomato served on a transparency of tomato jelly with extra virgin olive oil

Le Homard *en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin (Suppl + ¥2,000)*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

✓ **L'Asperge Sauvage** *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tome basque et nuage d'oignons blanc*
wild asparagus hot velvety presented with small raviolis stuffed with tome basque cheese

~

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

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

Les Fruits de Mer *façon "bouillabaisse" relevée d'une rouille aux saveurs méridionales (Suppl + ¥3,000)*
sea food in "Bouillabaisse" style with southern flavor rouille sauce

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

~

Le Porc Ibérique "la plume" *caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillées et sauce au poivre noir de Sarawak*
caramelized iberico porc pluma with grilled vegetables and "Sarawak" black pepper sauce

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 Bœuf de "Tottori"

grillé aux fins aromates, macaroni "Candele", fine farce de foie gras et girolles aux pousses tétragone (Suppl + ¥5,000)
grilled Tottori Wagyu beef served with "Candele" macaroni stuffed with girolle mushrooms

L'Agneau des Pyrénées *l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles et caviar d'aubergine aux saveurs épicées*
roasted shoulder and rack of lamb served on an eggplant paste flavored with spices

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

La Cerise "Sato Nishiki" *accompagnée d'une crème légère pistache escortée d'un sorbet griotte*
"Sato Nishiki" cherry served on a delicate pistachio cream and Morello cherry sorbet

Le Coco des îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
coconut chocolate shell served on a passion fruit jelly

Le Soufflé Citron *coeur crémeux d'écorces confites au sorbet mélisse*
lemon soufflé and citrus marmalade escorted of lemon balm sorbet

✓ **Plats Végétariens / Vegetarian dishes**

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