

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

Le Caviar Impérial *en fine gelée coraillée servi en surprise*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

Le Jambon “ Iberique”

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Le Saumon d’Écosse *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

La Crevette Kuruma *pochée à la Maltaise*

車エビしつとりと茹で上げ 柑橘の香りで

L’Anguille *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

La Seiche *snacker et relevée d’une semoule aux aromates*

アオリイカとミント風味のスムール

La Brochette de légumes Estivales

野菜とモッツァレラチーズのプロシエット

Les Rillettes de Porc

豚肉のリエットにメルパトーストを添えて

LA SALADE

サラダ

Le Homard Bleu *en “méli-mélo” d’avocats et mangues aux petites pousses de basilic*

オマールブルー アボカドとマンゴーと共にバジルの香りで

LA VIANDE

肉料理

La Volaille Jaune *des Landes rôtie, fricassée de girolles et asperges vertes*

フランスランド産 ヴォライユ ジョーンヌ ローストし旬の仏産ジロール茸のフリカッセとアスパラガスを添えて

LES MIGNARDISES

ミニャルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon
restaurant