

~ 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

**Le Minestrone** de légumes en délicat consommé claire, infusion au basilic et Oki-Shijimi  
ミネストローネ 沖しじみを鮮やかな旬の野菜とバジルでエスコート

**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

✓ **La Laitue** en fin velouté, petites ravioles de tomme Basque et brume d'oignons blanc parfumé de noix de muscade  
サラダ菜 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

**La Sole** de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules du Mont Saint-Michel en marinières  
舌平目 赤座海老と共にパロティエヌにし、サフランの香るムール貝のソースで

**Le Bar** de ligne poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux  
スズキ アロマオイルでしつとりと加熱し、ポロ葱のエテュベとシトロネルの香りのクレームを添えて

~

**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 tillenul 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 cèpes, pousses de tétragones  
(Suppl + ¥5,000)

鳥取県産黒毛和牛 グリエにし、セップ茸のファルスを詰めた“カンデーレ”

**L'Agneau Fermier** 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ベルジエヌを添えて

**Le Bœuf d'Hokkaido** châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées  
(Suppl + ¥12,000 pour 2 personnes)

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 (お二人様より)

## 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 Sphère** sucrée au parfum de raisin de "Kyobo" sur une transparence au champagne rosé  
スフェール 巨峰のソルベとフロマーージュブランのムース ロゼシャンパンのジュレと共に

**La Pêche Blanche** en fine coque au chocolat blanc, nuage de verveine et crème légère au yaourt  
白桃 香り高いコンポートとムース ヴェルベヌのエアとフランボワーズのクーリをアクセントに

**Le Soufflé Citron** coeur crémeux d'écorces confites 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す。