

~ 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

**Le Minestrone** *de légumes en délicat consommé claire, infusion au basilic et Oki-Shijimi*  
**minestrone in delicate consommé with basil infusion and Oki-Shijimi**

**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**

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

**La Sole** *de pêche locale cuite en ballotine au safran et moules du Mont Saint-Michel en marinères*  
**sole served in ballotine style with saffron flavored mussels creamy sauce**

**Le Bar** *de ligne poêlé à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux*  
**sea bass served with a lemongrass emulsion, oil and stewed leeks**

~

**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 cèpes, pousses de tétragones*  
*(Suppl + ¥5,000)*  
**grilled Tottori Wagyu beef served with "Candele" macaroni stuffed with ceps mushrooms**

**L'Agneau Fermier** *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**

**Le Bœuf d'Hokkaido** *châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*  
*(Suppl + ¥12,000 pour 2 personnes)*  
**beef châteaubriand and foie gras, "Rossini" style with mashed potato and port wine reduction**

## 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 Sphère** *sucrée au parfum de raisin de "Kyoho" sur une transparence au champagne rosé*  
**sugar ball flavored with "Kyoho" grapes and presented on a champagne rose jelly**

**La Pêche Blanche** *en fine coque au chocolat blanc, nuage de verveine et crème légère au yaourt*  
**white peach symphony presented in chocolate shell, yogurt whipped cream scented with verbena emulsion**

**Le Soufflé Citron** *coeur crémeux d'écorces confîtes 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**