



～Menu～

**Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ses équipes perpétuent le savoir-faire**

エグゼクティブシェフ ミカエル・ミカエリディスと彼の信頼するチームが、
ロブション氏の作り上げた数々のスペシャリテを、皆様へお届けいたします。

~~~~~

*Pour commencer*

### La Gondole

*en surprise à la truffe blanche avec une fondue de vieux comté*  
ゴンドール 香り高い白トリュフとコンテチーズのソースで

\*\*\*

### Le Caviar Impérial de Sologne

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*  
ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

### La Noix de Saint-Jacques de Kushiro

*en turban de spaghetti, émulsion coralline aux sucs de château Chalon*  
北海道産ホタテ貝のテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユ、白トリュフと共に

### Le Homard Européen

*en rouelles à la vapeur aux herbes en civet*  
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェ

### Le Turbot d'Aomori

*cuit sur l'arête avec une étuvée de matsutakes et ormeau confits au jus*  
平目 アワビと共にムニエルにし、松茸のエテュヴを添えて

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans, pommes soufflées*  
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

\*\*\*

### 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ジュブランのムース ロゼシャンパンのジュレと共に

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ

Joël Robuchon  
RESTAURANT

*Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité*  
ご愛顧に感謝を込めて

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*  
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。