



～Menu～

**Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Michaël Michaelidis et ces 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*

### Le Maïs

*en fin velouté glacé au canard fumé et croustilles de pain d'épices*

トウモロコシ なめらかなヴルーテに仕立て、鴨の燻製を浮かべて

\*\*\*

### 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リーム

### Le Crabe Kegani

*en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé*

毛ガニ トマトと共にミルフィーユにし、酸味の効いたクーリで

### Le Bar

*et la langoustine en fantaisie aux langues d'oursins*

スズキ ラングスティーヌを包み、やさしく蒸しあげ フナイユのソースに北海道産雲丹を乗せて

### Le Homard Bleu

*caramélisé ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar et pousses d'épinards*

オマール海老 香り良くキャラメリゼし、ワサビ風味のほうれん草とオリエンタル・シヴェソース

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto escorté de petits farcis*

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”風に仕上げて

\*\*\*

### Le Maracuja

*en fine coque au chocolat et cœur tendre aux fruits de la passion, sorbet exotique*

マラクジャ パッションフルーツのムースにエピスの香るマンゴーを閉じ込めて  
エキゾチックのソルベを添えて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*

カフェとミニアルディーズ

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 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。