

~ 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

**La Truffe Blanche d'Alba en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras** (Suppl+ ¥5,000)  
白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

✓ **La Betterave la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte**  
ビーツ リンゴと合わせ、苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

**Le Potiron en fin velouté à l'huile de paprika, nuage de Mimolette et canard fumé**  
栗カボチャ ヴルーテにし、ミモレットのエスプーマと鴨胸肉のジュリエンスを添えて

**Le Homard en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin**  
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

**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

**Le Pot au Feu servi en consommé clair et escorté de petites ravioles de duxelles aux champignons**  
ポトフ クリアなコンソメと茸のラヴィオリ、スパイスを香らせて

**La Langoustine truffée et cuite en ravioli au chou vert**  
ラングスティース トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

✓ **L'Artichaut Violet sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche aux épices douces**  
アーティーチョーク なめらかなピューレとローストにターメリックの香るヒヨコ豆のカプチーノソース

**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 piments, 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

**Le Bar de ligne cuit en côtelettes, pack-choi et sauce au poivre de "Malabar"**  
スズキ 香ばしくローストし、チンゲン菜とオリエンタル・シヴェソース

**Le Saint-Pierre de Miyazaki contisé au shiso, risotto de frégola sarda à l'encre de seiche**  
的鯛 大葉を挟んでベニエにし、イカスミのフレゴラリゾットを合わせて

**La Sole d'Ishikawa 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ースにし、サフランの香るムール貝のソースで

**Le Kinmedai de Shizuoka saisi sur la peau, coulis de brocoli au gingembre et marinière de coquillages**  
(Suppl+ ¥2,000)  
金目鯛 生姜の効いたブロッコリーのクーリと貝類のマリニエール

**Le Filet de Bœuf tranché aux aromates, coulis d'échalottes grises aux vieux vinaigre de Xérès 25 ans**  
(Suppl + ¥5,000)

黒毛和牛フィレ肉 グリエにし、色とりどりの野菜のアロマトとエシャロットのクーリ

**Le Cochon Ibérique, fine viennoise relevé d'épices, canneloni au chorizo avec une caillette au chou vert**  
sur un ragoût d'haricots coco

イベリコ豚 ヴィエノワーズを乗せて焼き上げたフィレ肉と2種類のファルシーを白インゲン豆のラゲールで

**L'Agneau Fermier l'épaule et la selle rôties, 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 ドオーベルジースを添えて

**La Pintade Fermière et foie gras rôtis, pommes de terre confites au jus gras** (Suppl + ¥5,000 pour 2personnes)  
パンタード ロティにし、ジャガイモのコンフィとフォアグラと共に(お二人様より)

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

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 Ruche bavarois à la poire "France", glace au miel Acacia et crémeux au chocolat Itakuja**  
蜂の巣 ポワールのババロアとアカシアハニーのグラス イタクジャのクレームショコラと共に

**Le Praliné en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace Armagnac**  
スフレプラリネ 香り高いアルマニャックのアイスクリームと共に

**La Pomme de Kougyoku en syphonie au doux parfum de Calvados aux éclats de noisette**  
紅玉 青りんごとのシンフォニー バルサミコの酸味とキャラメリゼしたヘーゼルナッツをアクセントに

**L'Extravagance Chocolat escortée d'une crème légère au zest d'orange confite**  
ショコラエレガンス 軽やかなムースとシャンティキャラメル みかんの香りをまどわせて

✓ 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 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。