

~ 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

La Truffe Blanche *d'Alba en duo mêlé de pomme de terre servie tiède aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥5,000)*
white truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

✓ **La Betterave** *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

Le Potiron *en fin velouté à l'huile de paprika, nuage de Mimolette et canard fumé*
pumpkin soup presented with mimolette cheese mousse and smoked duck

Le Homard *en fine lamelles de navet en aigre doux au romarin*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

Le Pot au Feu *servi en consommé clair et escorté de petites ravioles de duxelles aux champignons*
beef stock clear soup accompanied of little ravioli of duxelles mushrooms

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

✓ **L'Artichaut** *Violet sur une purée onctueuse, voilé d'un cappuccino de pois chiche aux épices douces*
deep fried and pureed artichoke served with a chickpea and mild spices emulsion

~

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

Le Bar *de ligne cuit en côtelettes, pack-choi et sauce au poivre de "Malabar"*
sea bass served with a Malabar pepper reduction and baby pak choy salad

Le Saint-Pierre *de Miyazaki contisé au shiso, risotto de frégola Sarda à l'encre de seiche*
john dory in tempura style presented with squid ink risotto of fregola Sarda

La Sole *d'Ishikawa 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 Kinmedai *de Shizuoka saisi sur la peau, coulis de brocoli au gingembre et marinère de coquillages (Suppl+ ¥2,000)*
red snapper seared on the skin, accompanied of marinated shellfish and broccoli coulis

~

Le Filet de Bœuf *tranché aux aromates, coulis d'échalottes grises aux vieux vinaigre de Xérès 25 ans*
(Suppl + ¥5,000)
grilled Wagyu beef fillet served with a shallot coulis flavored with 25 years Xérès vinegar

Le Cochon Ibérique, *fine viennoise relevé d'épices, cannelloni au chorizo avec une caillette au chou vert*
sur un ragoût d'haricots coco
iberico pork trilogy presented with white coco beans stew

L'Agneau Fermier *l'épaule et la selle rôties, crépinette d'abats nobles et caviar d'aubergine aux saveurs épicées*
roasted shoulder and saddle of lamb served on an eggplant paste flavored with spices

La Pintade Fermière *et foie gras rôtis, pommes de terre confites au jus gras (Suppl + ¥5,000 pour 2personnes)*
roasted Guinea fowl and duck liver served with potatoes confit

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

LES DESSERTS / DESSERTS

La Ruche *bavarois à la poire "France", glace au miel Acacia et crémeux au chocolat Itakuja*
bavarois hive with "France" pear, Manuka honey ice cream and creamy Itakuja chocolate

Le Praliné *en soufflé chaud marbré au chocolat au lait et glace Armagnac*
praline hot soufflé with milk chocolate and armagnac ice cream

La Pomme *de Kougyoku en syphonie au doux parfum de Calvados aux éclats de noisette*
Kougyoku apple symphony flavored with Calvados and caramelized hazelnuts

L'Extravagance Chocolat *escortée d'une crème légère au zeste d'orange confite*
trilogy of chocolate with orange zest and fresh Mikan

✓ **Plats Végétariens / Vegetarian dishes**

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker