

~MENU~

LES ENTRÉES FROIDES

冷菜

Le Caviar Impérial *en fine gelée coraillée servi en surprise*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

Le Jambon Ibérique

スペイン産イベリコ生ハムにコルニッションを添えて

Le Saumon d'Écosse *fumé en frivolité*

サーモンのフリヴォリテ 花穂をあしらって

La Crevette Kuruma *pochée à la Maltaise*

車エビしつとりと茹で上げ 柑橘の香りで

L'Anguille *en mille-feuille caramélisée au foie gras*

ウナギとスモークしたフォアグラのミルフィーユ仕立て

La Saint-Jacques *poêlée garnie de chicons marinés aux fins aromates*

ホタテとアンディーブのマリネ

La Pomme de Terre *en brochette à la tuber mélanosporum*

黒トリュフとジャガイモのプロシエット

Le Porc Fermier, *une recette traditionnelle de rillettes*

豚肉のリエットにメルバトーストを添えて

LA SALADE

サラダ

Le Homard "Européen" *cuit au court bouillon en salade façon Boléro*

オマール海老のサラダ ボレロ仕立て

LA VIANDE

肉料理

La Volaille Jaune *rôtie façon « demi-deuil », jeunes légumes et farfalle sauce suprême au Château-Chalon*

フランスランド産 ヴォライユ ジョーヌ 黒トリュフの香りを纏わせて

LES MIGNARDISES

ミニアルディーズ

Chocolats et Tartelettes

焼き菓子と生菓子

Joël Robuchon
restaurant

