

~ 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 copeaux de truffes blanche (Suppl + ¥6,000)*  
**spaghetti in cream sauce topped with a soft boiled egg and fresh white truffle**

✓ **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 Dos de Saumon** *d'Iwate confit à l'huile d'olive extra vierge sur un coulis de cresson*  
**salmon confit with extra virgin olive oil served on a watercress 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 zest 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**