



## ～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・ミカエル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 Blanc-Manger

*d'asperge blanche et crab Keganî relevé d'un sabayon à la bergamote*  
ブランマンジェ 白アスパラガスと毛ガニのハーモニー

\*\*\*

### L'Asperge Verte de "Galis"

*mélisse caviar Imperial et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma*  
アスパラガス キャビアと共にトマトのジュレに乗せ  
柑橘の香るヴィネグレットで和えた春野菜を添えて

### La Langoustine de Numazu

*servie avec une étuvée de courgettes aux amandes et menthe fraîche parfumée de curry*  
ラングスティーン ポアレにしオーガニックズッキーニをアーモンドとミントと共にエチューベ  
ほのかにマドラスキュリーを香らせて

### L'Oursin d'Hamanaka

*en risotto, artichaut violet des îles de Chansey*  
雲丹 カルナローリ米でリゾット仕立てに、アーティチョークをあしらって

### La Langouste de Choushi

*grillée, voilée aux sucs de château Chalon et escortée de petits pois princesse*  
伊勢エビ グリエにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチーノ

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées*  
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

\*\*\*

### La Sphère

*de sucre soufflé, aux fraises "Amaou" mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti*  
スフェール 福岡県産あまおうと牛乳のアイスを閉じ込めて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ

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。