



## ～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・ミカエリ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*

*cœur de bouchée dorée et moelleuse au vacherin mont-d'or*

とろけ出すヴァシュラン・モン・ドールとトリュフをとじこめたクロケット

\*\*\*

### **Le Caviar Impérial de Sologne**

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*

ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

### **La Truffe Noire**

*servie en salade tiède, pousses de mâche et pommes de terre confites à la l'huile d'olive vierge*

黒トリュフ マーシュとジャガイモのサラダ

### **La Noix de Saint-Jacques de Kushiro**

*poêlée et ravigoté d'un velouté de kumquat au caviar Impérial*

北海道産ホタテ貝 ポアレにし、金柑のクーリにキャビア・アンペリアルを添えて

### **Le Homard Européen**

*en cocotte lutée, légumes d'hiver et sauce château Chalon*

オマール海老 ココットで蒸し焼きにし、冬野菜と共に

### **Le Bœuf d'Hokkaido**

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pomme mousseline au diamant noir*

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

\*\*\*

### **Le Marron**

*en fine coque chocolat, crème légère au rhum ambré, confiture cassis et meringue*

マロン タヒチ産バニラとラム酒の香るムース、カシスとペタクリスピーのアクセント

\*\*\*

### **Le Café ou le Thé**

*escorté de mignardises*

カフェとミニアルディーズ

**Dîner du Mercredi 20 Janvier 2021**

**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 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。