



## ～Menu～

**Les grands classiques de Joël Robuchon  
dont Michaël Michaelidis et ses 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*

### Le Blanc-Manger

*d'asperge blanche et crabe Keganî relevé d'une émulsion aux agrumes*

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"

*et le caviar Impérial aux feuilles de mélisse*

グリーンアスパラガス キャビア アンペリアルを乗せ、ターメリックとレモンバームを香らせて

### Les Couteaux

*de Nagasaki en marinère de fins coquillages à la fleur de thym*

長崎県 佐世保産まで貝のマリニエール、タイム風味

### L'Oursin

*en risotto crémeux "Carnaroli" aux jeunes pousses d'artichauts violet*

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

*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ャー

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto et morilles étuvées*

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

*en sucre soufflé, aux fraises "Amaou" et mousse de lait parfumé à la vanille de Tabiti*

スフェール 福岡県産あまおうと苺ミルクのエスプーマを閉じ込めて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*agrementé de mignardises*

カフェとミニタルディーズ

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 équipe 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。