

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ¥30,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

~***~

2 Plats au choix

メインを2品お選び下さい

~***~

Le Chariot de fromages

チーズ・ワゴン

~***~

Les Desserts

デザートを1品お選び下さい

~***~

Le Chariot de desserts

デザート・ワゴン

~***~

Le Café ou le Thé

Agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ・ワゴン

MENU B ¥25,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix

前菜を2品お選び下さい

~***~

1 Plat au choix

メインを1品お選び下さい

~***~

Le Chariot de fromages

チーズ・ワゴン

~***~

Les Desserts

デザートを1品お選び下さい

~***~

Le Chariot de desserts

デザート・ワゴン

~***~

Le Café ou le Thé

Agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ・ワゴン

MENU C ¥20,000

“servi uniquement au déjeuner”

“ランチのみのサービス”

L'Amuse-bouche

~***~

1 Entrée au choix

前菜を1品お選び下さい

~***~

1 Plat au choix

メインを1品お選び下さい

~***~

Les Desserts

デザートを1品お選び下さい

~***~

Le Chariot de desserts

デザート・ワゴン

~***~

Le Café ou le Thé

Agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ・ワゴン

Joël Robuchon
restaurant

taxe comprise, 12% de service sont non compris

上記税込み金額に12%のサービス料を別途加算させていただきます。

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Les Oursins *sur une transparence fleurie à l'asperge verte de "Galès" et lait tiède couleur pastel façon cappuccino (Suppl+ ¥5,000)*

宮城県産 ムラサキ雲丹 グリーンアスパラガスのジュレに乗せ、カプチーノとエスコート

La Daurade *de ligne en fin carpaccio marinée à l'orange et infusée au jasmin, croustilles de Sakura-Ebi*

桜鯛 ジャスミン香るオレンジでマリネし、カルパッチョに 桜エビのチップを添えて

✓ **L'Avocat** *en symphonie gourmande de légumes, rhubarbe fraîche à l'huile de coriandre*

アボカド 色とりどりの野菜と共にサラダ仕立てにし、コリアンダーを香らせて

Le Haricot Vert *en salade mimosa aux copeaux de foie gras et parmesan*

インゲン フォアグラのコポー、鴨の生ハムと共にミモザ風サラダ仕立て

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥3,000)*

ラングステーン トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

La Royale de Morilles *en velouté soyeux d'asperge blanche du Val de Loire au cerfeuil*

モリーユ茸のロワイヤル なめらかな白アスパラガスのヴルーテと共に

L'Œuf de Poule "Bio" *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*

神奈川県産有機たまご 中は半熟のままカリッと揚げ、キャビアをのせて

L'Artichaut Camus *en crème onctueuse recouverte d'un nuage d'oignon doux, foie gras et lard de Colonnata*

アーティチョーク なめらかなクリーム仕立てを新玉葱のナージュで フォアグラとラルドを添えて

~

Les Spaghetti œuf à la coque sans coque aux oursins et caviar (Suppl + ¥5,000)

スパゲティ とろけだす卵とウニ、キャビアとのハーモニー

✓ **Le Riz façon "risotto" aux piments, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées**

コシヒカリ米 サフランと海草バターの風味でリゾットに

花野菜のクスクスを散らし、ピメントスとひよこ豆のジュをあしらって

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Homard Bleu rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits pois princesse (Suppl + ¥5,000)

オマール海老 ローストにし、スナップエンドウとグリーンピースのカプチーノ

La Galinette éffeuillée, Hotaru-Ika saisi sur le plat et marmelade de poivrons à l'encre de seiche

ホウボウ ホタルイカと共に パプリカのマーマレードにイカスミとトマトのクーリ

Le Saumon confit à l'huile d'olive extra vierge au fin coulis de Nanohana et petit risotto frégola

サーモン しつとりとコンフィにし、菜の花のクーリとフレゴラのリゾット

Le Managatsuo rôti au poivre noir de Malabar, macaroni farci aux girolles et pignons de pins

マナガツオ 黒コショウと共にローストにし、ジロール茸とリコッタチーズのカネロニを添えて

~

L'Entrecôte Wagyu grillée aux aromates, pousses de légumes Printanières en beignets relevés de vieux soja (Suppl + ¥5,000)

黒毛和牛 グリエにし、春の山菜のベニエを添え 二十余年古醤油をアクセントに

Le Porc Ibérique "la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak

イベリコ プルマ 香ばしくキャラメリゼ 季節の野菜とサラワクペッパー

Le Canard Challandais en duo de foie gras et kumquat confits aux épices

シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ 金柑のコンポートを添えて

La Pintade Fermière et foie gras rôtis, pommes de terre confites au jus gras (Suppl + ¥5,000 pour 2personnes)

ほろほろ鳥 ロティにし、ジャガイモのコンフィとフォアグラと共に

(お二人様より 焼き上がりまでに1時間ほど頂戴いたします)

Le Bœuf d'Hokkaido châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes soufflées

(Suppl + ¥12,000 pour 2personnes)

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 (お二人様より)

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pomme d'Eve sablé spéculoos accompagnée d'une mousse légère parfumé au calvados du domaine de Coquerel

ポムダムール 軽やかな林檎のムースにスペキュロスの香りをあしらって

Les Agrumes de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une legereté au chocolat blanc et d'un sorbet tankan

季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースとタンカンのソルベを添えて

Le Cheese Cake en duo de fraise et mascarpone, miroir de framboise et biscuit au spéculoos

チーズケーキ 苺とマスカルポーネを合わせ、スペキュロスサブレのアクセント

Le Soufflé chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille Tabiti

スフレショコラ タヒチ産バニラのアイスクリームと共に



Plats Végétariens / ロブション氏が贈るニュースタイルメニュー

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。