

~ 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

カフェとミネラルディーズ・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

カフェとミネラルディーズ・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

カフェとミネラルディーズ・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 "Galie" 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)*  
ラングスティース 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 しっとりコンフィにし、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 relevées 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 raisins de Kyoho confits aux épices*  
シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ ブドウ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" 風に仕上げて (お二人様より)

## LES DESSERTS / DESSERTS

**La Caipirinha** *aux paillettes de cachaça, crémeux passion-banane et nectar de noix de coco*  
カイピリーニャ ココナッツとパッションバナナのクリーム ライム香るムースとカシャーサのグラニテ

**La Mandarine de Provence** *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade de Kiyomi vanillée et fine tuile croustillante*  
マンダリン・プロヴァンス オレンジのムースに、バニラの香る清見タンゴールのマーマレードを閉じ込めて

**Le Chocolat Ivoire** *en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Amaou*  
アマレット香るホワイトチョコレートとムース フリュイールージュをあしらい、あまおうのソルベと共に

**La Chartreuse Verte** *en soufflé servi chaud avec une crème glacée à la pistache*  
シャルトリューズのスフレ ピスタチオのグラスと共に



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。