

~ 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

Le Caviar Impérial de Sologne *symphonie de tartare de saumon aux pousses de shiso (Suppl + ¥5,000)*
ソローニュ産キャビア・アンペリアル サーモンのタルタルとのシンフォニー

Le Melon *en soupe glacé voilé d'amande douce, mouillette au levain et lard de Colonnata*
メロン アーモンドのエスプーマで覆い、冷たいスープ仕立てに ラルドコロナタのムイエットを添えて

✓ **La Tomate** *en salade, huile d'olive au basilic sur une transparence fleurie à la mozzarella*
茨城県産フルーツトマト コンフィにしバジリックと共にマリネ、トマトとモッツアレラチーズのジュレを添えて

Le Maïs *en velouté glacé aux copeaux de foie gras et fine gelée de bœuf*
ゴールドラッシュ なめらかなヴルーテにし、フォアグラのコポーをあしらって

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 Courgette Violon *en velouté chaud accompagné de petites ravioles de tomme Basque, brume d'oignons blanc*
トランペットズッキーニ なめらかなヴルーテにし、トム バスクのラビオリとオニオンの軽いムースで

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

Le Minestrone *en délicat consommé clair, infusion au basilic et Hamaguri en marinère*
ミネストローネ ハマグリのマリエールを鮮やかな野菜とバジルでエスコート

✓ **L'Aubergine** *confite aux fins aromates et son curry de légumes*
茄子 様々な調理法で仕上げ 色とりどりの野菜のクーリと共に

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 "Entier" rôti, voilé aux sucs de château Chalon et escorté de petits légumes en marinères (Suppl + ¥9,000)
オマールブルー ローストにし、小さな野菜のマリエールとシャトーシャロンのソースを添えて

La Bouillabaisse *de petits poissons de roche relevée d'une rouille aux saveurs méridionales*
新鮮な海の幸の現代的ブイヤベース

Le Bar *et la langoustine en fantaisie au caviar impérial et langue d'oursin (Suppl+ ¥3,000)*
スズキ ラングスティースを包み、やさしく蒸しあげ フヌイユのソースにキャビアとウニを乗せて

Le Saint-Pierre *contisé au shiso, risotto de frégola Sarda aux courgettes violon à l'essence de basilic*
鯛 大葉を挟んでベニエにし、バジルのフレゴラリゾットを合わせて

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu

poêlée, marmelade d'oignon nouveau acidulé, jus tranché au madère et croustille de Panisse (Suppl + ¥5,000)
黒毛和牛 ポワレにし、酸味の効いたオニオンヌーボーのマーマレードを乗せ
マデラソースとパニスのクルスティューと共に

L'Agneau des Pyrénées *l'épaule et le carré rôtis, crépinette d'abats nobles, semoule de blé dur aux saveurs épicées*
ピレネー産仔羊 さまざまな調理法で、スパイシーなスムールとアリッサの効いたブイオンを添えて

Le Canard Challandais *en duo de foie-gras et jubilé de cerises confites à la bière Kriek*
シャラン産鴨 フォアグラとのデュオ チェリー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 2 personnes)*
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 Ris de Veau *clouté de laurier frais à la feuille de romaine farcie et un nuage à la fleur de thym*
フランス産リードヴォー ローリエの香りと共にムニエルにし、ロメーヌレタスのファルシとタイム風味のカプチャーノ

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pêche Blanche *en déclinaison gourmande accompagnée d'un nuage à la verveine*
白桃 香り高いコンポートとムース 爽やかなレモンバーベナのエキュームを添えて

La Cerise "Sato Nishiki" *accompagnée d'une crème légère pistache escortée d'un sorbet griotte*
さくらんぼ "佐藤錦" 軽やかなピスタチオのクリームとグリオットのソルベを添えて

Le Coco des îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
ココナッツのイメージで 宮崎県産マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

Le Fruit de La Passion *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
パッションフルーツのスフレ エキゾチックフルーツのマチェドニアとソルベと共に

✓ 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。