

~ 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

La Truffe Blanche *en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥6,000)*
白トリュフ マリネしたポテトのカルパッチョ仕立てとフォアグラのコポーに削りかけて

Les Moules du Mont Saint-Michel *au naturel en salade façon Boléro aux pistils de safran (Suppl + ¥3,000)*
モン・サンミッシェル産ムール貝 サフランの香るソースとキャビアを添えたボレロ仕立て

 **Le Mont-Carmel** *fondant épicé au curry d'aubergine et crème d'avocat*
モンカルメル スパイスの効いたナスのフォンダンにアボカドのクリームで

Le Homard *en fines lamelles de navet à l'aigre-doux au romarin*
オマール海老 甘酸っぱい蕪のマリネ、ローズマリーの香り

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS


La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl + ¥4,000)*
ラングスティーン トリュフとのラヴィオリ キャベツを添えて

La Jambonnette de Grenouille *en panure délicate à la purée aillée et coulis de persil*
グルヌイユ 股肉をフライにし、パセリとアイユローズのクーリを添えて

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

Les Spaghetti *et l'œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥6,000)*
スパゲティ とろけだす卵とクリームソース、白トリュフを削りかけて

Le Cèpe *en velouté soyeux relevé d'un nuage de riz nacré dans une infusion de jasmin*
セップ茸 なめらかなヴルーテにし、ジャスミンライスのエスプーマを浮かべて

 **La Betterave** *mitonnée en risotto aux sucs de tomate et fromage de chèvre frais*
ビーツ クリーミーなフレッシュチーズと共にリゾットに仕立てて

Le Foie Gras de Canard *en escalope poêlée, carottes au miel et poivrons mijotés au Xérès*
フォアグラのエスカロップ ポワレにし、人参とパプリカのコンフィを乗せ、シェリーヴィネガーのソースで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes d'automne en marinère aux sucs de Château Chalon (Suppl + ¥7,000)*
伊勢エビ グリエにし、小さな野菜のマリニエールとシャトーシャロンのソースを添えて

Le Turbot *cuit sur l'arête avec une étuvée de matsutakes et ormeau confits au jus (Suppl + ¥6,000)*
フランス産平目 アワビと共にムニエルにし、栗のエテュヴェと松茸のグリエ、白トリュフを添えて

Le Bar *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
スズキ 五香粉の香りと共にポワレし、ソースベルジュテを添えて

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'une mousseline de chou-rave à l'émulsion d'ail noir*
ブラックコッド 香り良くキャラメリゼし コールラビのヴルーテを注ぎ、黒ニンニクのピュレをアクセントに

L'Entrecôte de Bœuf Wagyu *à la plancha, macaroni "Candele" fine farce*
d'artichauts confits et pousses amères (Suppl + ¥5,000)
黒毛和牛 香ばしく焼き上げ、アーティーチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

L'Agneau de Lait des Pyrénées *rôti avec un paccheri farci, ragoût de haricots cocos et chorizo (Suppl + ¥3,000)*
フランス産乳飲み仔羊 様々な調理で火入れし、白インゲン豆のラギーを添えて

Le Porc Ibérique *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
イベリコ豚“プルマ”を黒こしょうと共にキャラメリゼ ポレンタとアンディーブのサラダ

La Canette de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥5,000 pour 2personnes)
京都産仔鴨 菩提樹の香りをまとわせながらスパイシーに焼き上げ、フォアグラと大根のキャラメリゼを添えて
(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 Pigeon Bressan *et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*
ブレス産ピジョン フォアグラと合わせ、チリメンキャベツとベーコンでバロティーヌ仕立てに


LES DESSERTS / DESSERTS

La Pomme Symphonie, *gelée au Calvados aux brisures de spéculoos et granité Kougyoku*
紅玉 青りんごとのシンフォニー カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

Le Mikado Chocolat-Poire *sauce caramel aux éclats de noisettes et son sorbet*
ミカド 軽やかな洋梨のムースとキャラメルソース チョコレートのクランブルとペタクリスピーをアクセントに

Le Praliné *en soufflé chaud marbré de chocolat au lait, crème glacée au vieil Armagnac*
スフレプラリネ 香り高いアルマニャックのアイスクリームと共に

La Forêt Noire *présentée comme un bolétus au cœur de griottines kirschées*
フォレ・ノワール 秋の森で見つけたシャンピニオン

 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。