



～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・ミカエル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*

### La Gondole

*en surprise à la truffe blanche avec une fondue de vieux comté*  
ゴンドール 香り高い白トリュフとコンテチーズのソースで

\*\*\*

### Le Caviar Impérial de Sologne

*et le king crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*  
キャビア アンペリアル ロブションスタイル

### La Noix de Saint-Jacques de Kushiro

*en turban de spaghetti, émulsion coralline aux sucs de Château Chalon*  
北海道産ホタテ貝のテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユで

### La Châtaigne

*un fin voile végétal, gnocchi de potiron aux éclats de truffe blanche et magret fumé*  
シャテーニュー ヴルーテにし、カボチャのニョッキとスモークした鴨を乗せ白トリュフでエスコート

### L'Amadaï

*en robe d'écailles croustillantes aux épices douces, sauce verjuté*  
アマダイ 五香粉の香りと共にポワレシ、ソースベルジュテを添えて

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans, matsutake grillé*  
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

\*\*\*

### Le Moka

*une fine coque chocolat, un cœur de sabayon au whiskey vieilli en Martinique, glace vanille*  
カフェ ほろ苦いサバイヨンとシングルモルトウィスキーの香りで仕立て、  
タヒチ産ヴァニラのグラスを添えて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*agrémenté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ

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 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。