

~ 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

**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

**Le Caviar Impérial de Sologne** *symphonie de tartare de saumon aux pousses de sbiso (Suppl + ¥4,000)*  
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 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)*  
ラングスティーヌ 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と共に

**L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*  
奈良県産リーフマウンテンエッグ 中は半熟のままカリッと揚げ、ソローニュ産キャビアをのせて

**Les Spaghetti** *et l'œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl+ ¥6,000)*  
スパゲティ 香り高い白トリュフのクリームソース とろける卵に白トリュフを削りかけて

**La Châtaigne** *en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé*  
シャテーニュ なめらかなヴルーテにし、ベーコンの香るカプチーノとセロリのハーモニー

✓ **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

## 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軽やかなシャトーシャロンのソース

**Le Turbot** *cuit sur l'arête avec une étuvée de légumes au jus (Suppl + ¥4,000)*  
フランス産平目 香ばしく香るムニエルにし、秋野菜のエチュベと白トリュフを削りかけて

**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シ、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”

**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

**Le Pigeon Bressan** *et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*  
プレス産ピジョン 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エヌ仕立てに

## 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 kirshées*  
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。