



～Menu～

Les grands classiques de Joël Robuchon
dont Kenichiro Sekiya et ses équipes perpétuent le savoir-faire

エグゼクティブシェフ 関谷健一朗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 noire avec une fondue de vieux comté*  
ゴンドール 香り高い黒トリュフとコンテチーズのソースで

\*\*\*

### Le Caviar Impérial de Sologne

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*  
ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

### La Truffe Noire

*servie en salade tiède, pousses de mâche et pomme de terre confite à l'huile d'olive vierge*  
黒トリュフ マーシュとジャガイモのサラダ

### La Truffe

*en fine tarte friande aux oignons confits et lard paysan*  
トリュフのタルト ペコロスとベーコンをのせ焼き上げウズラの卵をあしらって

### Le Homard Européen

*en rouelles à la vapeur aux herbes en civet*  
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェ

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purées*  
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 Brie aux Truffes

*accompagné d'une confiture*  
ブリー トリュフ コンフィチュールを添えて

\*\*\*

### Le Dôme Chocolat

*infuser au BAS-ARMAGNAC "NAPOLEON",  
mousse légère à la vanille de Tabiti et chocolat au lait agrémenté d'une sauce caramel*  
ドーム アルマニャック “ナポレオン” 香るミルクチョコレートとタヒチ産バニラのムース  
キャラメルソースと共に

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
カフェとミニアルディーズ

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。