

~ 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

**Le Caviar Impérial de Sologne** *symphonie de tartare de saumon aux pousses de shiso (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 épicié 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 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” 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を添えて

**La Canette de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*  
*(Suppl + ¥5,000 pour 2 personnes)*  
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

**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。