



～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 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チュルバン 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 ヴルーテにしカボチャのニョッキとスマート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 verjutée
アマダイ 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 Bœuf d'Hokkaido

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans
北海道産牛フィレ肉 フォアグラと抱き合せローストにし“ロッシーニ”風に仕上げて

Le Moka

une fine coque chocolat, un cœur de sabayon au whisky 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
カフェとミニマルディーズ

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 boulanger
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。

季節や仕入れ状況により、掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます。