



～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 ヴルーテにシ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

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。

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。