



## ～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* L'Amuse-Bouche

\*\*\*

### Le Caviar Impérial

*en fine gelée coraillée servi en surprise*

キャビア アンペリアル ロブションスタイル

### L'Asperges Verte

*et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma*

グリーンアスパラガスと春野菜のプリムール

柑橘系のヴィネグレットで和えクリアなトマトのジュレに乗せて

### L'Oursin

*zéphyr soyeux et lacté fleuri d'un nuage à la fragrance d'anis*

ウニ 軽やかな温かいムースにしフヌイユの“フレグランス”を香らせ

### Le Homard Bleu

*grillé servi avec une fricassée de morilles au Château-Chalon*

オマールブルー グリエにしホワイトアスパラガスとモリーユ茸のエテュベと共に

### L'Agneau

*rôti aux herbes en crôte de sel*

フランス産仔羊 ハーブの香る岩塩包みでしっとりとしたロースト

\*\*\*

### La Sphère

*en sucre soufflé, aux fraises “Amaou” et mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti*

スフェール 福岡県産あまおうと苺ミルクのエスプーマを閉じ込めて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*agrémenté de mignardises*

カフェとミニャルディーズ

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。