

~ 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 Noire *en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥5,000)*
フォアグラのコポーとインカが目覚めのマリネに黒トリュフを削りかけて

Le Saumon fumé *en frivolité, crème légère au wasabi*
スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

 **La Betterave** *la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベを添えて

Le Homard Européen *truffé et voilé de fines feuilles de navet, coralline à l'huile de curcuma (Suppl + ¥5,000)*
聖護院カブでサンドしたオマールブルー 黒トリュフとコライユのヴィネグレットで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥3,000)*
ラングスティースと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュベと共に

L'Ormeau *confit au beurre de son foie accompagné d'une embeurrée de navet de la ferme d'Ebibara*
やわらかく蒸し上げた黒鮑と"海老原ファーム"の蕪のアンブーレを濃厚な肝のソースで

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 noire (Suppl+ ¥6,000)*
スパゲティ 香り高い黒トリュフのクリームソース とろける卵とのマリアージュ

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ペーコンの香るカプチーノとセロリをアクセントに

La Tuber Melanosporum *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット 黒トリュフと根セロリのハーモニーで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes d'hiver en marinères (Suppl+ ¥3,000)*
伊勢海老 グリエにし冬野菜のエテュベとハーブの香るソースコライユを添えて

Le Hiramé *de pêche rôti en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl+ ¥6,000)*
平目 じっくり焼き上げ黒トリュフと根セロリでエカイエ仕立てに

Le Kué *façon meunière, coulis de roquette relevé au vinaigre de chardonnay*
クエのムニエル ヌイユに見立てた真菰筍とシャルドネヴィネガーを効かせたクーリで

Le Managatsuo *cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé*
カラスミのクルートを纏ったマナガツオ マスタードを合わせた菜の花とジュードボワソンを添えて

Le Filet de Bœuf à la plancha, macaroni "Candele" *fine farce d'artichauts confits et pousses amères (Suppl + ¥5,000)*
和牛フィレ肉のプランチャ焼き アーティーチョークとキノコを詰めた"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"を黒胡椒と共にキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディーブのサラダ

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

京都産鴨 菩提樹の香りをまとう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で
(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*
フランス プレス産小鳩とフォアグラのキャベツ包み

LES DESSERTS / DESSERTS

La Rose *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*
ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと大分県産美娘のソルベと共に

Le Soufflé *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*
スフレショコラ グラスヴァニニューと共に



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。