



## ～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 noire avec une fondue de vieux comté*  
ゴンドール 香り高い黒トリュフとコンテチーズのソースで

\*\*\*

### **Le Caviar Impérial de Sologne**

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*  
ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

### **La Truffe Noire**

*servie en salade tiède, pousses de mâche et pomme de terre confite à l'huile d'olive vierge*  
黒トリュフ マーシュとジャガイモのサラダ

### **La Fine Tarte**

*friande aux oignons confits et lard alsacien, œuf de caille miroir et truffe noire*  
タルト ペコロスとベーコンをのせ焼き上げウズラの卵と黒トリュフをあしらって

### **Le Homard Bleu**

*en cocotte luté aux céleris et châtaignes confites*  
オマール海老 ココットで蒸し焼きにし根セロリと栗のコンフィと共に

### **Le Bœuf d'Hokkaido**

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purées*  
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

\*\*\*

### **Le Dôme Chocolat**

*infuser au Bas-Armagnac "Napoléon", mousse légère à la praline et chocolat au lait*  
ドーム アルマニャック “ナポレオン” 香るミルクチョコレートとプラリネのムース  
ペタクリスピーをアクセントに

\*\*\*

### **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。