

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT~
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥30,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

~***~

2 Plats au choix
your choice of two main courses

~***~

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥25,000

L'Amuse-bouche

~***~

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

~***~

1 Plat au choix
your choice of one main course

~***~

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥20,000

“servi uniquement au déjeuner”
“served only during lunchtime”

L'Amuse-bouche

~***~

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

~***~

1 Plat au choix
your choice of one main course

~***~

Les Desserts
your choice of one dessert

~***~

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

~***~

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

Joël Robuchon
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

La Truffe Noire *en duo de pomme de terre façon carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥5,000)*
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings

Le Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
smoked Salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

 **La Betterave** *la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
beetroot and apple duo shoot of bitter salad served with green mustard sorbet

Le Homard Européen *truffé et voilé de fines feuilles de navet, coralline à l'huile de curcuma (Suppl + ¥5,000)*
truffled lobster and wrapped with sliced radish, coralline and turmeric dressing

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥3,000)*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage

L'Ormeau *confit au beurre de son foie accompagné d'une embeurrée de navet de la ferme d'Ebihara*
abalone confit served in its liver butter sauce and radish from Ebihara farm

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar Impérial de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon

Les Spaghetti *et l'enf à la coque sans coque aux copeaux de truffe noire (Suppl+ ¥6,000)*
spaghetti in cream sauce topped with a soft boiled egg and fresh black truffle

La Tuber Melanosporum *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
creamy organic spelt wheat risotto served with black truffle and parmesan cheese

La Châtaigne *en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé*
chestnut velvety presented with celery stock and smoked lard

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes d'hiver en marinères (Suppl+ ¥3,000)*
grilled rock lobster accompanied with braised seasonal vegetables

Le Hiramé *de pêche rôti en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl+ ¥6,000)*
roasted turbot under scales of celeriac and black truffle

Le Kué *façon meunière, coulis de roquette relevé au vinaigre de chardonnay*
Kue fish in meunière style accompanied of arugula coulis flavored with chardonnay vinegar

Le Managatsuo *cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé*
steamed and gratinated Managatsuo with cured fish roe, served on a braised rape blossom

~

Le Filet de Bœuf *à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères (Suppl + ¥5,000)*
pan seared beef fillet served with "Candele" macaroni stuffed with artichoke

Le Porc Ibérique *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad

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)*
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

Le Pigeon Bressan *et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*
pigeon Bresse and duck liver cooked with green cabbage, accompanied with a broth

LES DESSERTS / DESSERTS

La Rose *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*
rose shape on a smooth honey mousse and raspberry coulis

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie, accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko sorbet

Le Soufflé *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*
chocolate soufflé served with vanilla ice cream

 **Plats Végétariens / Vegetarian dishes**