



～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*

### Le Thon

*en tartare au poivron rouge parfumé à la bergamote*

マグロとパプリカのタルタル ベルガモットオイルの香りで

\*\*\*

### 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

### Les Asperges Vertes

*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

クリアなトマトのジュレと柑橘のヴィネグレットで

### L'Oursin

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

ウニの軽やかなムース フヌイユのエキュームと共に

### Le Homard Bleu

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

オマールブルーのポワレ 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 ハーブと共にしっとり岩塩包み焼き

茄子を詰めたトルティエールを添えて

\*\*\*

### La Sphère

*en sucre soufflé, aux fraises "Tochiaïka" et mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti*

栃木県益子町のとちあいかと苺ミルクのエスプーマを春色の飴の中に閉じ込めて

\*\*\*

### 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。