

~ 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

Le Haricot Vert *en salade Niçoise et condiment oeuf mimosa*
サヤインゲン ニース風ミモザ マグロ中トロのコンフィと共に

L'Asperge *pochée et tresse de sayori fumé avec une sauce crémeuse agrémenté de caviar Imperial de Sologne*
アスパラガスのポシェと軽く燻製したサヨリのデュオ キャビアをあしらって

 **L'Avocat** *servi en guacamole aux épices et relevé d'une salade légumes de saison*
アボカドのフォンダン 季節の様々な野菜のプリムールを柑橘のヴィネグレットで

Le Homard *en fines lamelles de raves à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*
オマール海老 甘酸っぱい根菜のマリネ ローズマリーの香り

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

Le Torigaï *étuvé au zeste de citron servi avec une écume légère de Champagne*
鳥貝のマリニエール レモングラス香るシャンパーニュソースで

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

La Soupe de Poisson *avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage*
スープ・ド・ポワソン 未利用魚で仕上げルイユをのせた軽やかなメレンゲを浮かべて

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
スペルト小麦のリゾット ウニとパルメザンチーズのハーモニーで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *grillée, petits légumes de saison en marinères (Suppl+ ¥3,000)*
伊勢海老 グリエにし季節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

L'Amadaï *cuit en écailles et servi sur une nage aux oignons doux (Suppl+ ¥2,000)*
香ばしく鱗を焼き上げた甘鯛 新玉葱のクーリと共に

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ソースで

Le Kimmédaï *et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc*
ふっくらと蒸しあげた金目鯛 柚子胡椒を効かせたブルブランソースで

Le Filet de Bœuf *à la plancha, escorté d'une galette au maïs et son beignet parfumé d'épices (Suppl+ ¥5,000)*
和牛フィレ肉 プランシャで焼き上げトウモロコシのガレットとスパイスの香るベニエを添えて

L'Agneau de Lait des Pyrénées *rôti à la fleur de thym accompagné d'un brick croustillant au jus*
フランスピレネー産仔羊のロティとクルスティアン ハーブサラダを添えて

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tillenul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥10,000 pour 2 personnes)
京都府産 七谷鴨 菩提樹の香りをまとわ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 *et le foie gras cuits à la vapeur au chou vert accompagnés d'un bouillon de petites ravioles*
フランス産小鳩とフォアグラのキャベツ包み

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Citron *en fine coque farcie de son confiture et mousse au chocolat blanc escortée d'un sorbet au romarin*
広島県産瀬戸内レモンの香るショコラブランのムースとコンフィチュール ローズマリーのソルベを添えて

Le Coco des îles *fouffré d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas*
ココナッツ 軽やかなムースとエピス香るトロピカルフルーツ 爽やかなミントとライスクリスピーをアクセントに

La Cerise "Sato Nishiki" *accompagnée d'une mousse et une gelée griotte, glace au lait d'amande*
山形県産佐藤錦 牛乳のエスプーマとアーモンドミルクのアイスクリームと共に

Le Fruit de La Passion *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
パッションフルーツのスフレ エキゾチックフルーツのマチェドニアとソルベを合わせて



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。