

~ 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

Le Haricot Vert *en salade Niçoise et condiment oeuf mimosa*
green beans in Niçoise style salad served with egg condiment

Le Veau *en "Vitello Tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucres*
"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce

✓ **La Tarte Fine** *à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic*
crispy tomato and avocado tart, fresh almonds with baby basil leaves

Le Homard *en fines lamelles de raves à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*
lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent

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'un steak de "Kamo-Nasu" à la plancha (Suppl+ ¥3,000)*
braised abalone presented in its liver buttery sauce and sautéed Kamo-Nasu steak

Le Poulpe d'Akashi *en panure délicate à la purée d'ail et encre de seiche*
breading Akashi octopus accompanied with squid ink and garlic puree

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and parmesan cheese

La Soupe de Poisson *avec une royale de fenouil flottante sous son nuage*
fish stock soup served with fennel custard and a floating meringue

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

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

L'Amadaï *cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges (Suppl+ ¥2,000)*
pan fried "Amadaï" cooked with his scale and served with a red bell pepper broth

Le Kijihata *façon meunière relevé de "Myouga" et une fricassée de girolles persillées au jus*
Kijihata fish in meunière style accompanied of parsley flavored chanterelles mushrooms fricassee

Le Kinmédaï *et une étuvée de salsifis servi avec une sauce beurre blanc*
steamed red snapper served in white butter sauce with braised salsify

~

Le Filet de Bœuf *à la plancha, escorté de pousses de légumes en beignets aux sucs de noix (Suppl+ ¥5,000)*
pan seared beef fillet accompanied with fried spring vegetables and walnuts sauce

L'Agneau rôti *à la fleur de thym accompagné d'un brick croustillant au jus*
roasted lamb flavored with thyme, accompanied with crispy brick

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥10,000 pour 2personnes)
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

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

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Coco des îles *fouffé d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas*
coconut chocolate shell stuffed with an exotic fruits marmalade served with pineapple sorbet

Le Mikado *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice

Le Fruit de La Passion *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
passion fruits soufflé served with exotic sorbet and fruit Macedonia

La Pêche Blanche *en déclinaison gourmande accompagnée d'un nuage à la verveine (Suppl+ ¥1,000)*
white peach symphony accompanied of yogurt whipped cream scented with verbena emulsion

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker