

~ 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

Le Veau en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrones
フランス産仔牛の"トンナート" シュクリーヌレタスのサラダを添えて

✓ **La Tarte Fine** à la tomate et avocat, amandes fraîches et petites pousses de basilic
小さなフルーツトマトとアボカドのタルト 山形県産のフレッシュアーモンドとバジルの香りで

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

L'Ormeau confit au beurre de son foie accompagné d'un steak de "Kamo-Nasu" à la plancha (Suppl+ ¥3,000)
やわらかく蒸し上げた黒鮪と賀茂茄子のプランシャ焼き 芳醇な肝のソースで

Le Poulpe d'Akashi en panure délicate à la purée d'ail et encre de seiche
兵庫県産明石蛸のクロメスキ 墨のアイオリソースとニンニクのクーリで

La Soupe de Poisson avec une royale de fenouil flottante sous son 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)
伊勢海老のグリエ 季節野菜のエテュベとハーブの香るソースコライユと共に

L'Amadaï cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges (Suppl+ ¥2,000)
香ばしく鱗を焼き上げた甘鯛 パプリカのクーリと共に

Le Kijihata façon meunière relevé de "Myouga" et une fricassée de girolles persillées au jus
キジハタのムニエル 茗荷のコンディモンとジロール茸を散りばめて

Le Kinmédaï 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)
和牛フィレ肉のプランシャ焼き 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 rôti à la fleur de thym accompagné d'un brick croustillant au jus
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 tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia
(Suppl+ ¥10,000 pour 2 personnes)
菩提樹の香りをまともせながら焼き上げた京都府産七谷鴨 フォアグラと大根のキャラメリゼと共に
(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 Coco des îles fourré 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

Le Mikado mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille
ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリーム タヒチ産パニラ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エドニアとソルベを合わせて

La Pêche Blanche en déclinaison gourmande accompagnée d'un nuage à la verveine (Suppl+ ¥1,000)
白桃 香り高いコンポートとムース 爽やかなレモンバーベナのエキュームを添えて

✓ 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。