



## ～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*

### La Gondole

*en surprise à la truffe blanche avec une fondue de vieux comté*  
ゴンドール 香り高い白トリュフとコンテチーズのソースで

\*\*\*

### Le Caviar Impérial de Sologne

*dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur*  
ソローニュ産キャビア 甲殻類のジュレになめらかなカリフラワーのクレーム

### La Noix de Saint-Jacques de Kushiro

*en turban de spaghetti, émulsion coralline aux sucs de château Chalon*  
北海道産ホタテ貝のテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユ 白トリュフと共に

### Le Homard Européen

*en rouelles à la vapeur aux herbes en civet*  
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェ

### Le Turbot

*cuit sur l'arête, matsutake grillé accompagné d'une châtaigne étuvée à la fleur de shiso*  
平目 ムニエルにし栗のエテュヴェと松茸のグリエを添えて

### Le Bœuf d'Hokkaido

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au porto 20 ans, pommes soufflées*  
北海道産牛フィレ肉 フォアグラと抱き合わせローストにし“ロッシーニ”風に仕上げ

\*\*\*

### La Sphère

*sucrée au parfum de raisin de "Kyoho" sur une transparence au champagne rosé*  
スフェール 巨峰のソルベとフロマージュブランのムース  
ロゼシャンパンのジュレと共に

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ

Dîner du Lundi 17 Octobre 2022

Joël Robuchon  
RESTAURANT

*Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité*  
ご愛顧に感謝を込めて

仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。