

~ 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 Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*  
**European lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream**

## 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**

**Le Cèpe** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*  
**creamy organic spelt wheat risotto served with ceps mushrooms 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, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères (Suppl+ ¥5,000)*  
**pan seared beef fillet accompanied by "Candele" macaroni stuffed with artichoke**

**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 Ris de Veau** *poêlé croustillant servi sur une étuvée d'épinards et garni de Matsutaké grillé*  
**pan seared sweetbrad presented on a braised spinach and topped with grilled Matsutake**

## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Coco des îles** *fourré 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**

**Les Pommes** *en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku*  
**medley of apples flavored with calvados and speculoos accompanied of Kougyoku sorbet**

✓ **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**