

~ 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 sucres*  
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 Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*  
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードをアクセントに

## 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 キャベツのエチュベを添えて

**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鮟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

**Le Cèpe** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan*  
スペルト小麦のリゾット セップ茸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 季節野菜のエチ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 giroles 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, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères (Suppl+ ¥5,000)*  
和牛フィレ肉 グリエシアーチーク・キノコを詰めた"カンデーレ"

**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う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 Ris de Veau** *poêlé croustillant servi sur une étuvée d'épinards et garni de Matsutaké grillé*  
リ・ド・ヴォーのポワレと松茸のグリエ 香り高い松茸のコンソメと共に

## LES DESSERTS / DESSERTS

**L'Extravagance Chocolat** *escortée d'une crème légère au zest d'orange confite*  
コニャック香るミルクチョコレートのムースとキャラメルクリーム 爽やかな柑橘フルーツと共に

**Le Mikado Chocolat-Poire** *agrémenté d'une sauce caramel aux éclats de noisettes et son fin sorbet*  
ミカド 軽やかな洋梨のムースにコンポートを閉じ込めて クランブルとペタクリスピーをアクセントに

**Le Praliné** *en soufflé chaud accompagné d'une glace de Bas-Armagnac "Napoléon"*  
スフレプラリネ アルマニャック"ナポレオン"のアイスクリームと共に

**Les Pommes** *en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku*  
紅玉 青りんごとのシンフォニー カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

✔ 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。