



～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 et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*  
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

### La Noix de Saint-Jacques

*en turban de spaghetti, émulsion crémeuse aux sucs de château Chalon*  
北海道産ホタテ貝のテュルパン シャトーシャロンの香る軽やかなソースを白トリュフと共に

### 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で

### Le Hiramé

*cuit délicatement, champignon de bois accompagné d'une châtaigne étuvée*  
やさしく火を入れた平目 栗のエテュヴェと季節の茸を添えて

### Le Bœuf

*châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, pommes purées*  
牛フィレ肉とフォアグラを抱き合わせてロースト "ロッシーニ" 風

\*\*\*

### Le Moka

*garni d'une fine coque chocolat fourré d'un sabayon au whisky de Martinique*  
カフェ ほろ苦いサバイヨンとシングルモルトウィスキーの香り  
タヒチ産ヴァニラのグラスを合わせて

\*\*\*

### Le Café ou le Thé

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

Joël Robuchon  
restaurant

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

*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。

季節や仕入れ状況により、掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます。