

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ¥33,000

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 ¥28,000

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 ¥23,000

“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

**La Truffe Blanche** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*

フォアグラのコポーとインカの目覚めのマリネに白トリュフを削りかけて

**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

✓ **L'Aubergine** *en fondant épice, garni de légumes croquants d'Automne*

スパイスを効かせた茄子のフォンダン 様々な秋野菜と共に

**Le Homard Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*

レモンバニラ風味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プ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 キャベツのエテュベを添えて

**La Grenouille** *la cuisse en frotot à la purée aillée et au coulis de persil*

グルヌイユのフリット パセリとニンニクのクーリと共に

**La Châtaigne** *dans un fin velouté soyeux sur un voile de lard fumé*

栗のなめらかなヴルーテに軽いベーコンのエキュームを浮かべて

**Les Spaghetti** *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffes blanche (Suppl + ¥6,000)*

とろけだす卵とクリームソースのスパゲティ 白トリュフを削りかけて

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**La Langouste** *grillée, petits légumes de saison en marinères (Suppl+ ¥5,000)*

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+ ¥3,000)*

香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 パプリカのクーリと共に

**Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*

五香粉の香りと共にボワレしたスズキ ソースベルジュテを合わせて

**Le Kinki** *cuit au four dans une nage de moules du Mont Saint-Michel au beurre d'algues acidulé*

海藻バターで優しく火を入れたキンキ モン・サン・ミシェル産ムール貝と共に

~

**Le Filet de Bœuf** *à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères (Suppl+ ¥6,000)*

和牛フィレ肉のプランチャ焼き アーティーチョークとキノコを詰めた“カンデーレ”

**L'Agneau** *rôti avec une crépinette d'abats nobles, ragoût d'haricots coco et chipotle*

仔羊のロティにチョリソーと白小豆のラガーを添えて

**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)

菩提樹の香りを纏わせながら焼きあ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 Porc Ibérique** *"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Saramak*

香ばしくキャラメリゼしたイベリコ “プルマ” 季節の野菜とサラワクペッパー

## LES DESSERTS / DESSERTS

**La Rose** *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*

ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

**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 Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*

スフレショコラ グラスヴァニーユと共に

**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。