

~ 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

**Le Saumon** *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*  
サーモンフリヴォリテ 爽やかなワサビのクレームで

**La Betterave** *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*  
ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

**La Truffe Noire** *en duo mêlé de pomme de terre servie tiède 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黒トリュフを削りかけて

**La Joue de Bœuf** *et la carotte en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde (Suppl+ ¥3,000)*  
牛頬肉と京人参のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードのソースで

## 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 fritot 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 Truffe Noire** *en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*  
冬野菜とフォアグラのラヴィオリに黒トリュフのブイオンを注いで

**Les Spaghetti œuf** *à la coque sans coque aux copeaux de truffes noires(Suppl + ¥6,000)*  
半熟卵とクリームソースのスパゲティ 黒トリュフを削りかけて

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**L'Uchiwa Ébi** *de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucres de Château-Chalon (Suppl+ ¥5,000)*  
長崎県産ウチワエビのロティと筍のポワレ シャトーシャロンのソースで

**L'Amadaï** *cuit en écailles servi sur un coulis de "Nanohana" aux palourdes*  
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 蛤と菜の花のクーリと共に

**Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*  
五香粉の香りと共にポワレしたスズキ ソースベルジュテを合わせて

**Le Hiramé** *cuit à la vapeur en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl+ ¥6,000)*  
しっとりと蒸しあげた平目 黒トリュフと根セロリのエカイエ仕立てに

~

**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”と共に

**Le Porc Ibérique** *"la pluma" caramélisée au soja, jeunes pousses de légumes grillés et sauce au poivre noir de Sarawak*  
イベリコ豚 “プルマ” のキャラメリゼ 季節の野菜とサラワクペッパーの風味で

**L'Agneau** *rôti avec une crépinette d'abats nobles, ragoût d'haricots coco et chipotle*  
仔羊のロティにメルゲーズと白小豆のラゲーを添えて

**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)

## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Dôme Fraise** *en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*  
インスピレーションフレーズのムースとシャンパンと苺のグラニテ ヨーグルトのシャンティとメレンゲをアクセントに

**Le Citron** *en fine coque farcie de son confiture et mousse au chocolat blanc escortée d'un sorbet au romarin*  
広島県産瀬戸内レモンの香るショコラブランのムースとコンフィチュール ローズマリーのソルベを合わせて

**La Perle d'Or** *sphère soufflée aux agrumes et fromage blanc accompagnée d'un sorbet Miko*  
輝くパールにフロマージュブランのクリームと季節の柑橘を閉じ込めて 大分県産美娘のソルベを添えて

**Le Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*  
ショコラのスフレ タヒチ産ヴァニラのグラスと共に

Joël Robuchon  
restaurant

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。