

~ 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

カフェとミニマルディーズ・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

カフェとミニマルディーズ・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

カフェとミニマルディーズ・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リームで

Le Haricot Vert *en salade Niçoise et condiment œuf 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

La Carotte *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥3,000)*
京都府産丹波黒どりと人参のミルフィーユ仕立て フォアグラのコポーを添えて

L'Asperge *pochée et tresse de sayori fumée avec une sauce crémeuse agrémentée de Caviar Imperial de Sologne (Suppl+ ¥3,000)*
アスパラガスのポシェと軽く燻製したサヨリのデュオ キャビアをあしらって

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

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

L'Oignon Doux *en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*
新玉葱のロワイヤルとヴルーテ 桜海老をアクセントに

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl+ ¥3,000)*
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

L'Uchiwa Ébi *de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs 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 avec 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 *poêlé relevé de Fukinoto et Kogomi croustillant au jus perlé (Suppl+ ¥6,000)*
和牛フィレ肉のポワレとこごみのクルスティアン 蕨の茎をアクセントに

La Pintade *ivre de « Château Chalon » accompagnée d'une morille farcie au gras de cuisse et foie gras*
フランス産ほろほろ鳥胸肉と股肉のモリーユファルシ シャトーシャロン風味

L'Agneau *le carré et la crépinette d'abats nobles avec un 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 Chocolat Ivoire *en fine coque garnie d'un méli-mélo de fruits rouges au doux parfum d'Amaretto, sorbet Amaou*
アマレット香るホワイトチョコレートのムース フリュイールージュをあしらいあまおうのソルベを添えて

Le Mikado *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*
ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリーム タヒチ産バニラのアイスクリームと共に

La Mandarine *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Miko*
マンダリン 季節の柑橘フルーツのムースとマーマレード 大分県杵築市の美娘のソルベを添えて

Le Soufflé Citron *et son marmelade avec un sorbet à la menthe*
広島県産瀬戸内レモンのスフレ 爽やかなスペアミントのソルベを合わせて

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。