

~ Les Prémices de Printemps ~

¥48,000

Pour commencer

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

~***~

1er Service

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
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

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

~***~

2ème Service

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'Œuf de Poule mollet et tiède à la basquaise relevée de piment d'Espelette
東京うこっけい卵 “ウフモレ” をエスペレット産唐辛子風味のピペラードソースで

~***~

3ème Service

La Soupe de Poisson avec des légumes de saison flottants sous leurs nuage
ルイユをのせた軽やかなメレンゲとロワイヤルに未利用魚を使ったスープ・ド・ポワソンを注いで

L'Oursin voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois
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

La Noix de Saint-Jacques poêlée puis gratinée aux poutargues
カラスミのクルートを纏ったホタテ貝に海藻バターを合わせて

~***~

4ème Service

L'Uchiwa Ébi de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon
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

Le Hiramé cuit à la vapeur, servi sur un coulis de "Nanohana" aux palourdes
しっとり蒸しあげた平目 菜の花と蛤のマリエールと共に

~***~

Le Plat “Tradition”/Classical Main Course

La Côte de Veau rôtie et tranchée aux aromates accompagnée d'une salade pastoral
et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
フランス産仔牛のロティ 黒トリュフ香るポテトピュレとハーブのサラダを添えて

~***~

Les Fromages de nos Régions/French Cheeses

sélectionnés par nos soins
フランス産フロマージュ

~***~

Le Dessert

Le Cheese Cake délicate fraîcheur gourmande aux agrumes
チーズケーキ 爽やかな柑橘フルーツのデクリネゾン

~***~

Le Café ou le Thé agrémenté de mignardises
カフェとミニアルディーズ ワゴンからお好きなものをお選びいただけます

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。

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。