

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

カフェとミネラルディーズ・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

カフェとミネラルディーズ・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

カフェとミネラルディーズ・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 Daurade** en tartare à l'avocat relevée d'une coriandre fraîche  
桜鯛のタルタル アボカドと爽やかなコリアンダーのハーモニー

**Le Haricot Vert** en salade « Niçoise » et condiment d'œufs 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

**Le Homard** en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)  
オマール海老と根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットで

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

**La Langoustine** truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl+ ¥3,000)  
ラングスティースと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュベと共に

**L'Escargot** en crôte dorée à la purée d'ail et persil  
エスカルゴのクロメスキ パセリ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** sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan (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

**La Langouste** en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes (Suppl+ ¥5,000)  
伊勢エビのナージュ仕立て 柑橘の香りを纏わせて

**L'Amadaï** cuit en écailles avec un coulis de roquette aux palourdes  
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 ルッコラと蛤のマリニエール

**Le Bar** saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté  
スズキのポワレ 五香粉の香るソースベルジュテを合わせて

**Le Sabre** délicatement cuit à la vapeur et le Hotaru-Ika confit dans une émulsion au vin blanc  
しっとり蒸しあげた太刀魚とホタルイカのコンフィ 軽やかなヴァンプランソースと共に

**Le Filet de Bœuf** poêlé, charlotte aux asperges vertes et duxelle crémeuse de champignons (Suppl+ ¥6,000)  
和牛フィレ肉のポワレ レフォールを効かせたキノコとグリーンアスパラガスのシャルロットを添えて

**L'Agneau** le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates aux épices  
仔羊のロティ 茄子とトマトのガトー仕立てをバジルピューレと共に

**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

**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)  
ロティサリーで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

**La Cerise "Sato Nishiki"** accompagnée d'une mousse et une gelée griotte, glace au lait d'amande  
山形県産佐藤錦 牛乳のエスプーマとアーモンドミルク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 Kiyomi  
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 愛媛県産清見オレンジのソルベを添えて

**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添えて

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