

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
サイインゲン 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

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

Le Torigai étuvé au edamamé sur une sauce légère de beurre blanc (Suppl+ ¥3,000)
トリガイと茶豆のエテュベをブールブランソースで

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

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

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

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 Coco des îles fourré d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas
ココナッツ 軽やかなムースとエピス香るトロピカルフルーツ 爽やかなミントとライスクリスピーをアクセントに

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

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