

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT  
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L’Amuse-bouche  
\*\*\*  
2 Entrées au choix  
your choice of two appetizers  
\*\*\*  
2 Plats au choix  
your choice of two main courses  
\*\*\*  
Le Chariot de fromages  
Trolley of cheese  
\*\*\*  
Les Desserts  
your choice of one dessert  
\*\*\*  
Le Chariot de desserts  
Trolley of dessert  
\*\*\*  
Le Café ou le Thé  
Agrémenté de mignardises  
Coffee or Tea  
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L’Amuse-bouche  
\*\*\*  
2 Entrées au choix  
your choice of two appetizers  
\*\*\*  
1 Plat au choix  
your choice of one main course  
\*\*\*  
Le Chariot de fromages  
Trolley of cheese  
\*\*\*  
Les Desserts  
your choice of one dessert  
\*\*\*  
Le Chariot de desserts  
Trolley of dessert  
\*\*\*  
Le Café ou le Thé  
Agrémenté de mignardises  
Coffee or Tea  
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”  
“served only during lunchtime ”  
L’Amuse-bouche  
\*\*\*  
1 Entrée au choix  
your choice of one appetizer  
\*\*\*  
1 Plat au choix  
your choice of one main course  
\*\*\*  
Les Desserts  
your choice of one dessert  
\*\*\*  
Le Chariot de desserts  
Trolley of dessert  
\*\*\*  
Le Café ou le Thé  
Agrémenté de mignardises  
Coffee or Tea  
served with petit fours



taxe comprise, 12% de service sont non compris  
Tax included, 12% of service charge is not included

## LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

**La Daurade** *en tartare à l'avocat relevée d'une coriandre fraîche*  
**sea bream tartar garnished with avocado and fresh coriander**

**Le Haricot Vert** *en salade « Niçoise » et condiment d'œufs mimosa*  
**green beans in Niçoise style salad served with egg condiment**

**La Carotte** *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥3,000)*  
**carrot and black poultry mille-feuille served with foie gras shavings**

**Le Homard** *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*  
**lobster served with a honey and rosemary dressing, fresh nutmeg accent**

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

**L'Escargot** *en crôte dorée à la purée d'ail et persil*  
**breeding snail accompanied with parsley and garlic puree**

**Le Torigai** *étuvé au edamamé et une sauce légère de beurre blanc (Suppl+ ¥3,000)*  
**braised Torigai shellfish with edamame presented in a light white butter sauce**

**L'Oursin** *sur un risotto d'épeautre crémeux aux petits pois et copeaux de parmesan (Suppl + ¥3,000)*  
**creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and green peas**

**L'Oignon Doux** *en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*  
**sweet onions custard presented in a light creamy velvety with crispy Sakura-Ébi**

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

**La Langouste** *en nage aux petits légumes et zeste d'agrumes (Suppl+ ¥5,000)*  
**roasted lobster floating on a baby vegetables sauce flavored with citrus zest**

**L'Amadaï** *cuit en écailles avec un coulis de roquette aux palourdes*  
**pan fried "Amadaï" cooked with his scale, served with arugula coulis and clams**

**Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*  
**sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction**

**Le Sabre** *délicatement cuit à la vapeur et l'ormeau confit dans une émulsion iodée (Suppl+ ¥5,000)*  
**steamed cutlass fish with abalone confit in its liver emulsion**

~

**Le Filet de Bœuf** *poêlé, charlotte aux asperges vertes et duxelle crémeuse de champignons (Suppl+ ¥6,000)*  
**pan seared beef fillet accompanied of a green asparagus charlotte stuffed with mushrooms duxelles**

**L'Agneau** *le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates aux épices*  
**roasted lamb chop accompanied with a spicy eggplant and tomato cake**

**Le Porc Ibérique** *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*  
**lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad**

**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)*  
**roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver**

## LES DESSERTS / DESSERTS

**La Mandarine** *dans sa coque chocolat garnie d'une marmelade d'agrumes vanillée accompagnée d'un sorbet Kiyomi*  
**mandarin served as an orange chocolate stuffed of citrus marmalade presented with Kiyomi sorbet**

**Le Coco des îles** *fourné d'une marmelade aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco, sorbet ananas*  
**coconut chocolate shell stuffed with an exotic fruits marmalade served with pineapple sorbet**

**La Cerise "Sato Nishiki"** *accompagnée d'une mousse et une gelée griotte, glace au lait d'amande*  
**"Sato Nishiki" with a mousse and jelly of Morello cherry escorted with milk almond ice cream**

**Le Soufflé Citron** *et son marmelade avec un sorbet à la menthe*  
**lemon and its marmalade soufflé served hot with mint sorbet**

Joël Robuchon  
restaurant

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*

*All our breads are made in house by our baker*