



*** Menu Spécialité ***

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon
関谷健一朗 "M.O.F. 2023" フランス国家最優秀職人章が継承する
ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

Pour commencer

Le Poivron

en tarte friande aux tomates et basilic

パプリカとトマトのタルト仕立て バジルの香りで

La Fameuse Gelée de Caviar de Joël Robuchon

à la crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

Le Crabe Kegani

en mille-feuille de tomate accompagné d'un coulis acidulé

毛蟹とトマトのミルフィーユ 酸味を効かせたクーリと共に

La Noix de Saint-Jacques

en fine ravioli au caviar impérial de Sologne agrémentée d'une sauce champagne

帆立貝とキャビアのラビオリ 軽やかなシャンパーニュのソースで

Le Bar

et l'ormeau en fantaisie servi avec une sauce crémeuse anisée

黒鮑のムースを包み蒸しあげたスズキにフヌイユのソースを合わせて

Le Pigeon Bresse

le suprême et le foie gras au chou, sa cuisse caramélisée accompagnée d'un bouillon au petite raviole

ブレス産仔鳩胸肉とフォアグラのキャベツ包み

キュイスのコンフィとラビオリを浮かべたブイヨンと共に

Le Dôme au Fruit de la Passion

en délicate mousse sertie d'une gelée tremblotante exotique

パッションフルーツのムースとエピスの香る宮崎マンゴー

爽やかなパイナップルのグラニテと共に

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

Joël Robuchon
restaurant

Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité

ご愛顧に感謝を込めて

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