



*** Menu ***

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
La Gondole

en surprise à la truffe noire avec une fondue de vieux comté
香り高い白トリュフとコンテチーズソースのゴンドール

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

La Noix de Saint-Jacques

en turban de spaghetti, émulsion crémeuse aux sucs de château Chalon
北海道産ホタテ貝のテュルバン シャトーシャロンの香る軽やかなソースコライユ 白トリュフと共に

Le Homard Européen

en rouelles à la vapeur aux herbes en civet
オマール海老のヴァプール ハーブをきかせたソースシヴェで

Le Turbot

cuit délicatement, champignon de bois accompagné d'une châtaigne étuvée
やさしく火を入れたテュルボ 栗のエテュヴェと季節の茸を添えて

Le Bœuf

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
牛フィレ肉とフォアグラを抱き合わせてロースト“ロッシーニ”風

La Sphère

sucrée au parfum de raisin de "Kyobo" sur une transparence au champagne rosé
スフェール 巨峰のソルベとフロマージュブランのムース
ロゼシャンパンのジュレを合わせて

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises
カフェとミニャルディーズ

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