

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ¥35,000

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 ¥30,000

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 ¥25,000

“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

Le Veau en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucaines
フランス産仔牛の"トンナート" シュクリーヌレタスのサラダを添えて

La Tarte Fine à la tomate et avocat, amandes et petites pousses de basilic
小さなフルーツトマトとアボカドのタルト 山形県産アーモンドとバジルの香りで

L'Œuf de Poule mollet et friand au caviar de Sologne et saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)
東京うこっけい卵 中は半熟のままカリッと揚げソローニュ産キャビアをのせて

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

Les Moules du Mont Saint-Michel en symphonie aux artichaux frits relevés d'une sauce safranée (Suppl + ¥3,000)
モン・サンミッシェル産ムール貝とアーティーチョークのデュオ サフラン風味

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

Le Topinambour en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard
なめらかなフォアグラのロワイヤルにトピナンプールのヴルーテを注いで

L'Escargot en crôte dorée à la purée d'ail et persil
三重県産エスカルゴのクロメスキ パセリとニンニクのクーリで

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 poivron rouge aux encornets
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛とアオリイカをパプリカのクーリと共に

Le Managatsuo cuit délicatement au jus perlé avec une fricassée de girofle
長崎県産マナガツオにジロール茸のフリカッセを添えて

Le Sabre à la vapeur et l'ormeau confit dans une émulsion iodée (Suppl+ ¥5,000)
しつとりと蒸しあげた太刀魚と鮑のコンフィを軽やかな肝のソースで

Le Filet de Bœuf poêlé, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir (Suppl+ ¥6,000)
和牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒と赤ワインを効かせたエシャロットのオペラ仕立てを添えて

Le Ris de Veau poêlé croustillant et Matsutaké grillé sur une étuvée d'épinards
リ・ド・ヴォーのポワレと松茸のグリエ 香り高い松茸のコンソメと共に

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とコリアンダーピューレを合わせて

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 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ビス香るトロピカルフルーツ パイナップルのソルベを添えて

Le Fruit de La Passion en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits
パッションフルーツのスフレ エキゾチックフルーツのマCHEDONIAとソルベを合わせて

Les Pommes en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kongyoku
紅玉 青りんごとのシンフォニー カルヴァドスのジュレとスペキュロスの香りをあしらって

La Forêt Noire comme un champignon, cœur de griottines au kirsch
フォレ・ノワール 季節の森で見つけたシャンピニオン

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