



\*\*\* 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  
**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 présenté avec 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 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 Pigeon Bresse**

*le suprême et le foie gras au chou, sa cuisse caramélisée accompagné 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

\*\*\*

**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ご来店時の内容と異なる場合がございます