

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

- 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
- La Carotte** *et la volaille noire en mille-feuille aux copeaux de truffe blanche (Suppl+ ¥5,000)*
京都府産黒どりと人参のミルフィーユ仕立て 薫り高い白トリュフと共に
- La Betterave** *la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*
ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベを添えて
- Le Maquereau** *fumé en tartelette au compoté d'aubergine et son salpicon relevé de calamansi*
金華鯖と茄子のタルトレット 根菜のラメルを甘酸っぱいカラマンシー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
- Les Spaghetti** *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥6,000)*
とろけだす卵とクリームソースのスパゲティ 白トリュフを削りかけて
- 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

- Le Homard** *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave et châtaigne (Suppl + ¥5,000)*
オマール海老に根セロリのソースと栗のエテュベを合わせて
- Le Kinki** *cuit au four, "Shimonita-negi" braisés ornés des œufs de saumon (Suppl+ ¥5,000)*
やさしく火を入れた北海道産キンキ 下仁田ねぎのブレゼと共に
- Le Managatsuo** *cuit délicatement au jus perlé avec une fricassée de cèpes*
長崎県産マナガツオにセップ茸のフリカッセを添えて
- L'Amadaï** *cuit en écailles aux épices douces, sauce verjuté*
香ばしく鱗を焼きあげた甘鯛 エピスを効かせたソースベルジュテで
- ~
- Le Filet de Bœuf** *sauté, macaroni "Candele" fine farce de champignons et pousses amères (Suppl+ ¥6,000)*
和牛フィレ肉のソテー キノコを詰めた"カンデーレ"
- 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 rôti** *aux anchois et l'ail avec un beignet de feuilles de sauge*
仔羊のロティ アンチョビとニンニクを効かせたシューファルシ セージのペニエをアクセントに
- 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

- La Noisette du Piémont**, *douceur moelleuse pralinée au note de chocolat avec une glace de poire*
ヘーゼルナッツに見立てたプラリネのムース 洋梨のコンポートとアイスクリームを添えて
- Les Pommes** *en symphonie, gelée au Calvados aux éclats de spéculoos et sorbet Kougyoku*
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
- Le Marron** *en soufflé chaud accompagné d'une glace de Bas-Armagnac "Napoléon"*
マロンのスフレ アルマニャック“ナポレオン”のアイスクリームと共に
- 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