

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

2 Plats au choix
your choice of two main courses

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

1 Plat au choix
your choice of one main course

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”
“served only during lunchtime ”

L'Amuse-bouche

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

1 Plat au choix
your choice of one main course

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

Joël Robuchon
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

- La Pomme de Terre** *confit en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥3,000)*
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings
- La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde (Suppl+ ¥3,000)*
beef cheek and carrot mille-feuille accompanied with mustard emulsion
- La Sérieole** *en tartare voilée fines lamelles de radis rouges à l'aigre doux au calamansi*
greater amberjack tartar with thin strips of red radish flavored by calamansi
- Le Saumon** *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- La Langoustine** *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl + ¥5,000)*
dublin bay prawn in a truffled ravioli served with stewed green cabbage
- Les Spaghetti** *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe noire (Suppl + ¥5,000)*
spaghetti topped with a soft boiled egg in a black truffle cream sauce
- La Truffe Noire** *en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*
black truffle broth presented with ravioli of foie gras and winter vegetables
- L'Escargot** *en crôte dorée à la purée d'ail et persil*
breeding snail accompanied with parsley and garlic puree

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- Le Homard** *rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon (Suppl + ¥6,000)*
roasted blue lobster served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce
- Le Hiramé** *cuit délicatement en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl + ¥6,000)*
slowly cooked turbot under scales of celery root and black truffle
- Le Managatsuo** *cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé*
steamed managatsuo and gratinated with mullet roe presented on a rape blossom puree
- Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjutée*
sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction

~

- Le Filet de Bœuf** *poêlé, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir (Suppl+ ¥6,000)*
pan seared beef fillet accompanied of caramelized shallot and red wine served in opera style
- La Volaille Fermière** *le blanc en duo-mêlé de jambon blanc de Paris et gruyère, fine croûte de pain de mie doré*
free range chicken presented in "Cordon Bleu" style with gruyere cheese, white ham and crunchy bread
- Le Chevreuil** *le dos en habit de truffe noire, raviole de foie gras au sauce poivrade*
venison dressed in truffle with foie gras ravioli and black pepper sauce
- Le Canard de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torrifiée au miel d'Acacia (Suppl + ¥10,000 pour 2personnes)*
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

LES DESSERTS / DESSERTS

- Le Dôme Fraise** *en délicat mousses aromatisées de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*
dome of strawberry mousse flavored with yogurt whipped cream presented on a ruby jelly
- Les Agrumes** *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko sorbet
- Le Champignon** *crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés*
mushroom shape of creamy and crispy hazelnut presented with spicy citrus coulis
- Le Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*
chocolate souffle served with vanilla ice cream

Joël Robuchon
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker