



*** 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
香り高い黒トリュフとコンテチーズソースのゴンドール

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

La Truffe Noire

en salade tiède, pousses de mâche et pomme de terre confite à l'huile d'olive vierge
黒トリュフ マーシュとインカのみぎめのサラダ

La Fine Tarte

friande aux oignons confits et lard alsacien, œuf de caille miroir et truffe noire
ペコロスとベーコンのタルト ウズラの半熟卵と黒トリュフをあしらって

Le Homard Européen

en cocotte luté aux céleris et pousses de bambou poêlée
オマール海老 筍のポワレと根セロリのココット仕立て

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

Le Café

en mousse crémeuse parfumée au whisky accompagnée d'une glace à la vanille
芳醇なカフェとシングルモルトウイスキーのムース
タヒチ産ヴァニラのアイスクリームと共に

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