

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

La Pomme de Terre *confit en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥3,000)*
黒トリュフとインカのみぎめのコンフィ フォアグラのコポーと共に

La Carotte et la jone de bœuf *en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde (Suppl + ¥3,000)*
牛頬肉と京人参のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードのソースを添えて

La Sériole *en tartare voilée de fines lamelles de radis rouges à l'aigre doux au calamansi*
寒齧のタルタルと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

Le Saumon fumé *en frivolité, crème légère au wasabi*
サーモンフリヴォリテ 爽やかなワサビのクレームを合わせて

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl + ¥5,000)*
ラングスティースと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュヴェを添えて

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe noire (Suppl + ¥5,000)*
とろけだす卵とクリームソースのスパゲティ 黒トリュフを削りかけて

La Truffe Noire *en bouillon de poule au pot avec une symphonie de raviolis au foie gras et légumes d'hiver*
黒トリュフと色とりどりの冬野菜に琥珀色のコンソメを注いで

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 *rôti accompagné de pousses de bambou aux sucs de Château-Chalon (Suppl + ¥6,000)*
オマール海老のロティと筍のポワレ シャトーシャロンのソースで

Le Hiramé *cuit délicatement en écailles de céleri rave et truffe noire (Suppl + ¥6,000)*
しつとりと蒸しあげた平目 黒トリュフと根セロリのエカイエ仕立て

Le Managatsuo *cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé*
カラスミを忍ばせ香ばしく焼きあげたマナガツオ 菜の花を合わせて

Le Bar *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
スズキのポワレ エピスを効かせたソースベルジュテで

~

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

La Volaille Fermière *le blanc en duo-mêlé de jambon blanc de Paris et gruyère, fine croûte de pain de mie dorée*
丹波黒どりの"コルドン・ブルー" 黒トリュフとペコロスのグラッセをあしらって

Le Chevreuil *le dos en habit de truffe noire, raviole de foie gras au sauce poivrade*
黒トリュフを纏った蝦夷鹿のソテーと洋梨と共に ポワヴァードソースで

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Supplément + ¥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 Dôme Fraise *en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*
フレーズのムースとシャンパンのグラニテ ヨーグルトのシャンティとメレンゲをアクセントに

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと大分県産美娘のソルベを添えて

Le Champignon *crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés*
シャンピニオン ヘーゼルナッツプラリネのムースとエпис香るブラッドオレンジのソース
ヨーグルトのソルベを合わせて

Le Soufflé *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*
ショコラのスフレ タヒチ産ヴァニラのグラスと共に

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