

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 Daurade tartare en cannelloni d'avocat relevée d'une coriandre fraîche (Suppl + ¥3,000)
桜鯛とアボカドのカネロニ仕立て 爽やかなコリアンダーとキャピアをあしらって

Le Homard Européen voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl + ¥3,000)
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタプナードを合わせて

Le Chou de Printemps en pressé avec "Hotaruïka" confit et une mousseline d'anchois
春キャベツのプレッセ 蛍烏賊のコンフィと軽やかなアンチョビのムースリーヌを添えて

La Niçoise revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert
緑のヴェールをまとった烏骨鶏の卵とマグロ中トロのコンフィを"サラダニソワーズ"のイメージで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Akagai en marinières sur une sauce légère de beurre blanc (Suppl + ¥3,000)
赤貝と田芹のエテュヴェをブルブランソースと共に

L'Oursin voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl + ¥3,000)
スペルト小麦とプティ・ポワのリゾット 北海道産雲丹を添えて

L'Oignon Doux en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant
新玉葱のロワイヤルとヴルーテ 桜海老を散りばめて

Le Pied de Cochon en croûte dorée à la purée de persil et graines de moutarde
ピエ・ド・コシヨンのクロメスキ パセリのクーリと粒マスタードをアクセントに

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

L'Uchiwa Ébi de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucres de Château-Chalon (Suppl + ¥5,000)
長崎県産ウチワエビのロティと筍のポワレ シャトーシャロンのソースで

L'Amadaï cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches (Suppl + ¥5,000)
パリパリに焼きあげた甘鯛のナージュ ホワイトアスパラガスを合わせて

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 菜の花と共に

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 sauté, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir (Suppl + ¥6,000)
和牛フィレ肉のソテー 黒胡椒と赤ワインの香るエシャロットのオペラ仕立てを添えて

L'Agneau le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates à la harissa
フランス産仔羊のロティに茄子とトマトを合わせアリッサを効かせたジュと共に

La Volaille Fermière ivre de vin jaune accompagnée d'une morille farcie, sauce suprême
しっとりとした火を入れた丹波黒どりとモリーユ茸のファルシをソースシュブレードで

Le Canard de Kyoto à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia
(Suppl + ¥6,000 par personne)
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 Kiyomi
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと清見タンゴールのソルベを添えて

Le Champignon crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés
シャンピニオン プラリネのムースとエビス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