



*** Menu Spécialité ***

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

Le Thon

en tartare au poivron rouge parfumé à la bergamote
マグロとパプリカのタルタル ベルガモットオイルの香りで

Le Caviar Impérial

en fine gelée coraillée servi en surprise
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

Les Asperges Vertes

et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma
グリーンアスパラガスと春野菜のプリムール
クリアなトマトのジュレと柑橘のヴィネグレットで

L'Oursin

zéphyr soyeux et lacté fleuri d'un nuage à la fragrance d'anis
ウニの軽やかなムース フヌイユのエキュームと共に

Le Homard Européen

poêlé servi avec une fricassée de morilles au Château-Chalon
オマール海老のポワレ ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のエテュヴェを添えて

L'Agneau

rôti aux herbes en croûte de sel, tourtière de légumes Méditerranéenne
フランス産仔羊 香草と共に岩塩包みでしっとりとロースト

La Sphère

en sucre soufflé, aux fraises "Amaon" et mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti
福岡県産あまおうと苺ミルクのエスプーマを春色の飴の中に閉じ込めて

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