

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ブナードを合わせて

Le Chou de Printemps *en pressé avec "Hotaruïka" confit et une mousseline d'anchois*
春キャベツのプレスセ 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*
しつとりと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

La Rose *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*
ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて

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 Coco des Îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
ココナッツのイメージで マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

La Chartreuse Verte *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*
シャルトリューズのスフレ ピスタチオのグラスと共に

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