

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

2 Plats au choix
your choice of two main courses

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

1 Plat au choix
your choice of one main course

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”
“served only during lunchtime ”

L'Amuse-bouche

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

1 Plat au choix
your choice of one main course

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

Joël Robuchon
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

La Daurade *tartare en cannelloni d'avocat relevée d'une coriandre fraîche (Suppl+ ¥3,000)*
sea bream tartar and avocado cannelloni with fresh coriander

Le Homard Européen *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*
european lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream

Le Chou de Printemps *en pressé avec "Hotaruïka" confit et une mousseline d'anchois*
spring cabbage terrine topped with firefly squid confit and an anchovy flavored mousse

La Niçoise *revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert*
soft boiled egg in modern style "Niçoise" with Macedonia vegetables

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Akagai *en marinières sur une sauce légère de beurre blanc (Suppl + ¥3,000)*
braised Akagai shellfish presented in a light white butter sauce

L'Oursin *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl + ¥3,000)*
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and green peas

L'Oignon Doux *en royale et son velouté onctueux au Sakura-Ébi croustillant*
sweet onions custard presented in a light creamy velvety with crispy Sakura-Ébi

Le Pied de Cochon *en croûte dorée à la purée de persil et graines de moutarde*
breeding pig trotter accompanied with parsley and mustard seeds

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

L'Uchiwa Ébi *de Nagasaki rôti accompagné de pousses de bambou aux sucres de Château-Chalon (Suppl + ¥5,000)*
roasted Uchiwa Ebi served with bamboo shoots in Château-Chalon sauce

L'Amadaï *cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches (Suppl + ¥5,000)*
pan fried "Amadaï" cooked with his scale in a shellfish broth sauce with braised white asparagus

Le Managatsuo *cuit à la vapeur puis gratiné aux poutargues, son jus perlé*
steamed managatsuo and gratinated with mullet roe presented on a rape blossom puree

Le Bar *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction

~

Le Filet de Bœuf *sauté, échalotte caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir (Suppl+ ¥6,000)*
pan seared beef fillet accompanied of caramelized shallot and red wine served in opera style

L'Agneau *le carré rôti avec un gâteau d'aubergines et tomates à la harissa*
roasted lamb chop escorted with a spicy eggplant and tomato cake

La Volaille Fermière *ivre de vin jaune accompagnée d'une morille farcie, sauce suprême*
braised free range chicken with yellow wine scented cream served by a stuffed morel

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)*
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

LES DESSERTS / DESSERTS

La Rose *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*
rose shape made by honey light mousse served on a raspberry jelly

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Kiyomi*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Kiyomi sorbet

Le Coco des Îles *sur une gelée tremblotante aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*
coconut chocolate shell served on a passion fruit jelly

La Chartreuse Verte *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*
green chartreuse liquor souffle served with pistachio ice cream

Joël Robuchon
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker