

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

カフェとミニャルディーズ・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

カフェとミニャルディーズ・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

カフェとミニャルディーズ・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

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl + ¥3,000)*

東京うこっけい卵 中は半熟のままカリッと揚げソーニュー産キャビアをのせて

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche (Suppl + ¥3,000)*

ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

La Betterave *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*

ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

Le Veau en "vitello tonnato" *et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrones*

フランス産仔牛の"トンナート" シュクリーヌレタスのサラダを添えて

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥6,000)*

とろけだす卵とクリームソースのスパゲティ 白トリュフを削りかけて

L'Ormeau *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette (Suppl + ¥3,000)*

柔らかく蒸しあげた鮠に芳醇な肝のソースを合わせて

Le Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテをフォアグラのロワイヤルと共に

La Cuisse de Grenouille *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*

グルヌイユのカダイフ巻き パセリとニンニクのバターソースで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth (Suppl + ¥5,000)*

柑橘の香りを纏わせた伊勢海老のロティ 軽やかなヴェルモットのソースで

L'Amadaï *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel (Suppl + ¥5,000)*

甘鯛とモン・サンミシェル産ムール貝をサフラン風味のエキュームで

Le Hata *aux saveurs épicées façon meunière relevé d'un fondant d'aubergines et champignons*

エピスを効かせたハタのムニエル 新潟県産石坂舞茸と焼き茄子のフォンダンを添えて

Le Kinmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé*

金目鯛とキャベツのアンブーレ いくらの燻製バターソースを合わせて

~

Le Filet de Bœuf *sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge (Suppl + ¥6,000)*

和牛フィレ肉のソテー 赤ワインを効かせたエシャロットのクーリと牛蒡のデクリネゾン

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 フォアグラのラヴィオリと洋梨をポワヴラードソースで

La Volaille Fermière *le suprême rôti et sa cuisson en parmentier gratinée au parmesan*

しつとりと火を入れた丹波黒どりの胸肉と股肉の Parmantier

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 Raisin "Kyoho" *frais et en gelée avec un sorbet au shiso servi sur un blanc-manger à la vanille de Tahiti*

巨峰と紫蘇のソルベ なめらかなタヒチ産ヴァニラのブランマンジェと合わせて

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ピス香るブラッドオレンジのソースをあしらって

Le Soufflé *au caramel et pommes caramélisées avec un sorbet "Kongyoku"*

キャラメルのスフレ りんごのキャラメリゼと青森県産紅玉のソルベと共に

La Ruche *bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*

洋梨のパヴァロワとアカシアはちみつグラス チュイルを蜂の巣に見立てて

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