

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 Truffe Noire** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*
黒トリュフを削りかけた"インカのめざめ"のマリネにフォアグラのコポーを添えて
- 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 中は半熟のままカリッと揚げソローニュ産キャビアをのせて
- La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
京人参と牛頬肉のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードソースを合わせて
- La Sériole** *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*
寒鯛のタルタルと根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットと柚子をアクセントに

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- Les Spaghetti** *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe noire (Suppl + ¥6,000)*
薫り高い黒トリュフを削りかけたスパゲッティに半熟卵をのせて
- L'Ormeau** *confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet (Suppl + ¥3,000)*
柔らかく蒸しあげた鮑と蕪のアンブールに芳醇な肝のソースを合わせて
- Le Bouillon de Poule** *avec une symphonie des légumes cultivateur au foie gras*
冬野菜とフォアグラに琥珀色のブイヨンを注いで
- 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ソースで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- Le Homard** *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave truffé et châtaigne (Suppl + ¥5,000)*
優しく火を入れたオマール海老に根セロリと黒トリュフを合わせて
- L'Amadaï** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)*
しつとりと蒸しあげた甘鯛を新玉葱のクーリと共に
- Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
ヒラスズキのポワレ エピスを効かせたソースヴェルジュテを合わせて
- Le Kinmédaï** *cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé*
海藻バターで火を入れた金目鯛にアオリイカを添えて
- ~
- 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 Porc Ibérique** *« la pluma » rissolee, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
イベリコ豚"ブルマ"を黒胡椒と共にキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディープのサラダ
- L'Agneau** *en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette*
フランス産仔羊のロティ エスペレット産唐辛子を効かせた白いんげん豆のラガーを添えて
- 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 Champignon** *crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés*
ヘーゼルナッツ プラリネのムースをシャンピニオンに見立てエピスの香るブラッドオレンジのソースと共に
- Les Agrumes** *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと大分県産美娘のソルベを添えて
- Le Cheese Cake Fraise** *mousse légère à la vanille de Tabiti au parfum de citron vert*
栃木県産とちあいかをあしらったチーズケーキ シトロンヴェールの香りを纏わせて
- 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