



### \*\*\* 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 La Gondole

*en surprise à la truffe noire avec une fondue de vieux comté*  
黒トリュフと24ヶ月熟成のコンテチーズソースのゴンドール

\*\*\*

#### La Fameuse Gelée de Caviar de Joël Robuchon

*à la crème de chou-fleur*  
キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

\*\*\*

#### La Truffe Noire

*en salade tiède, pousses de mâche et pomme de terre confite à l'huile d'olive vierge*  
香り高い黒トリュフと"インカのめざめ"のサラダ

\*\*\*

#### La Langoustine

*truffée et cuite en ravioli au chou vert*  
ラングスティーンと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエチュヴェを添えて

\*\*\*

#### Le Hiramé

*cuit délicatement en écailles de céleri-rave et truffe noire*  
しつとりと蒸しあげた平目 黒トリュフと根セロリのエカイエ仕立て

\*\*\*

#### L'Agneau

*pastoral aux herbes en salade avec une fameuse pomme purée au jus perlé*  
仔羊のロティ パストラル風

\*\*\*

#### Le Café

*en mousse crémeuse parfumée au whisky accompagnée d'une glace à la vanille*  
芳醇なカフェとシングルモルトウイスキーのムース  
タヒチ産ヴァニラのグラスと共に

\*\*\*

#### 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