

# \*\*\* MENU \*\*\*

Pour Commencer

## La Gaufrette

*croustillante de langoustine aux herbes*  
ラングスティーンヌのゴーフレット

\*\*\*

## Le Caviar Impérial

*de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur*  
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

\*\*\*

## La Sériole

*en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*  
寒鰯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

\*\*\*

## 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プイヨンを注いで

\*\*\*

## 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

\*\*\*

## 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ギーと共に

\*\*\*

## Le Cheese Cake Fraise

*mousse légère à la vanille de Tahiti 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 Café ou le Thé

*agrémenté de mignardises*  
カフェとミニャルディーズ

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