

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 Truffe Noire** *en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)*  
**black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings**
- L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*  
**deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon**
- La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*  
**carrot and beef cheek mille-feuille accompanied with mustard emulsion**
- La Sériole** *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*  
**greater amberjack tartar with thin strips of radish flavored by yuzu**

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- Les Spaghetti** *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe noire (Suppl + ¥6,000)*  
**spaghetti topped with a soft boiled egg in a black truffle cream sauce**
- L'Ormeau** *confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet (Suppl+ ¥3,000)*  
**abalone confit and its liver sauce accompanied by a buttered turnip**
- Le Bouillon de Poule** *avec une symphonie des légumes cultivateur au foie gras*  
**chicken broth with foie gras raviolis and winter vegetables**
- L'Escargot** *en panure délicate à la purée d'ail et persil*  
**breading snail accompanied with parsley and garlic puree**

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- Le Homard** *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri-rave truffé et châtaigne (Suppl + ¥5,000)*  
**lobster cooked in its shell with chestnut confit escorted by a coulis of celery root and black truffle**
- L'Amadaï** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)*  
**slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce**
- Le Kué** *à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise*  
**kue fish in meunière style with braised bamboo shoot escorted by béarnaise sauce**
- Le Kimmédaï** *cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé*  
**steamed red snapper accompanied of "Aoriika" squid in a seaweed sauce**
- ~
- Le Filet de Bœuf** *sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge (Suppl + ¥6,000)*  
**sautéed beef fillet escorted by burdock root with red wine sauce**
- Le Pigeon** *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*  
**pigeon breast with offal in gratin style accompanied by its caramelized thigh and wild vegetables**
- L'Agneau** *en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette*  
**thyme flavored lamb chops served on a stew of white coco beans**
- 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

- Les Agrumes** *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*  
**symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko sorbet**
- Le Mikado** *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*  
**Mikado, Manjari chocolate mousse presented with pistachio cream and vanilla ice**
- Le Cheese Cake Fraise** *mousse légère à la vanille de Tabiti au parfum de citron vert*  
**strawberry and cheese cake symphony with lime zest parfum and Tahiti vanilla mousse**
- Le Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'un sorbet muroise*  
**chocolate soufflé served with tayberry sorbet**

  
Joël Robuchon  
restaurant

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