

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



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'Asperge Blanche *en charlotte servie avec le taïragai mi-cuit et guacamole à la coriandre* (Suppl+ ¥3,000)
ホワイトアスパラガスと平貝のシャルロット仕立て アボカドのフォンダンと共に

La Niçoise *revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert*
緑のヴェールをまとった東京うこっけいの卵とマグロ中トロのコンフィを"サラダニソワーズ"のイメージで

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagné d'une émulsion à la moutarde*
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

Le Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*
スモークサーモンのフリ ヴォリテ 爽やかな山葵クリームで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Le Hokkigai *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc* (Suppl + ¥3,000)
北海道産ホッキ貝に柚子胡椒を効かせたブルブランソースを合わせて

La Morille *en risotto d'épeautre crémeux aux petits pois* (Suppl + ¥3,000)
スペルト小麦のクリーミーなリゾット モリーユ茸とプティ・ポワと共に

L'Asperge verte *en fin velouté accompagné de petits ravioles de ricotta à la menthe fraîche*
リコッタチーズを詰めたラヴィオリにグリーンアスパラガスのヴァルーテを注いで

L'Escargot *en panure délicate à la purée d'ail et persil*
三重県産エスカルゴのクロメスキ パセリとニンニクのクリーリで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Homard *en carapace accompagné d'artichauts et d'une sauce homardine* (Suppl + ¥5,000)
優しく火を入れたオマール海老とアーティーチョークをオマルディーヌソースで

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 Kué *à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise*
愛媛県産クエのムニエルと筍にベアルネーズソースを合わせて

Le Sabre *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*
太刀魚と蛸烏賊のデュオにバジルの香りを纏わせて

～

Le Filet de Bœuf *grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin* (Suppl + ¥6,000)
和牛フィレ肉のグリエ アルルカン風 レフォールを効かせたクレソンのクーリで

Le Pigeon *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*
フランス産仔鳩の胸肉とアバのキャベツ包み キュイスのキャラメリゼと山菜を添えて

L'Agneau de Lait *en côtelettes à la fleur de thym, pommes de terre fondantes au jus gras*
フランス産仔羊のコートレットと新じゃが芋のコンフィをペコロスのグラッセと共に

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)
菩提樹の薫りを纏わせながらロティサリーで焼きあげた京都府産七谷鴨
(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

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Kiyomi*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと愛媛県産清見タンゴールのソルベを添えて

La Fameuse Crème Caramel *de Joël Robuchon*
ジョエル・ロブションがこよなく愛したクレームキャラメル

Les Fleurs de Cerisier *en vacherin aux fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*
栃木県産とちあいかと桜香るムースを閉じ込めたヴァシュラン

La Chartreuse Verte *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*
シャルトリューズのスフレ ピスタチオのグラスと共に

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