

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

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 Terrine de Lapereau *et foie gras en duo accompagnée de rhubarbe à l'aigre-douce*

フランス産仔兎とフォアグラのテリーヌ 甘酸っぱいルバーブのマリネを合わせて

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ェルーテを注いで

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ポレンタを添えて

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

Le Coco des Îles *sur une gelée aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco*

ココナッツのイメージで マンゴーとエキゾチックフルーツのジュレを合わせて

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

Le Dôme Fraise *en délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*

苺のムースとシャンパンのグラニテ ヨーグルトのシャンティとメレンゲをアクセントに

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