



*** 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 Cerise

en gaspacho tomate et servie avec un lacté de brebis givré aux éclats de pistaches
さくらんぼのガスパチョをリコッタチーズのグラスと共に

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

Le Crabe Kegani

en mille-feuille de tomate présenté avec un coulis acidulé

北海道 枝幸町産毛蟹とトマトのミルフィーユ

La Noix de Saint-Jacques

en fine ravioli au caviar impérial de Sologne agrémentée d'une sauce champagne

帆立貝とキャビアのラビオリ 軽やかなシャンパーニュのソースで

Le Hata

cuit à la vapeur, accompagné de "junsai" aux aromates fumés

優しく蒸しあげたハタとじゅんさいのアロマート

Le Bœuf

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon

牛フィレ肉とフォアグラを抱き合わせてロースト“ロッシーニ”風

La Sphère

en sucre soufflé à l'ananas sur une gelée tremblotante aux kiris

パイナップルのコンポート

キウイのジュレをアクセントに煌めく飴に閉じ込めて

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

カフェとミニアルディーズ

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