

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

Le Chinchard Rayé et "mizunasu" marinés à la poutargue, vinaigrette de moutarde verte (Suppl + ¥3,000)

縹鱈と水茄子のマリネにたっぷりのカラスミを削りかけて

La Terrine de Lapereau et foie gras en duo accompagnée de prune à l'aigre-douce (Suppl + ¥3,000)

フランス産仔兎とフォアグラのテリーヌ 甘酸っぱいプラムを合わせて

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

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

L'Oursin voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues (Suppl + ¥3,000)

北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット

Les Moules du Mont-Saint-Michel en turban de spaghettis, escortées de caviar d'agrumes "Summer Red"

(Suppl + ¥3,000)

モン・サンミシエル産ムール貝のテュルバンにシトラスキャビア "サマーレッド" を合わせて

L'Asperge Verte de "JET FARM" en fin velouté accompagné de petites ravioles de ricotta à la menthe fraîche

リコッタチーズを詰めたラヴィオリに "JET FARM" 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

Le Kinki délicatement cuit, servi avec ses légumes estivaux au yuzu (Suppl + ¥5,000)

しっとりとした焼きあげた北海道産キンキ 青柚子とじゅんさいをアクセントに

Le Managatsuo en nage safranée, avec une fricassée de girolles et gnocchis à l'edamame

ジロール茸と枝豆のニョッキを合わせたマナガツオのナーージュ サフラン風味

Le Hata vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique

セージの香りと共に蒸しあげたハタと賀茂茄子にイベリコ豚のチョリソーのムースリーヌを合わせて

~

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

La Volaille et les écrevisses, une interprétation "Marengo" aux matsutakés

雑鶏とエクルヴィスの"マレンゴ風"に松茸を添えて

Le Carré d'Agneau rôti à la fleur de thym, calissons de légumes au jus gras

フランス産仔羊背肉のロティ ジャが芋とパプリカのカリソンと共に

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

La Pêche Melba en harmonie de rhubarbe et parfum de verveine, glace à la vanille de Madagascar

山梨県産白桃のメルバ 甘酸っぱいルバーブとヴェルヴェーヌの香りのハーモニーで

Le Raisin "Kyoho" frais et en gelée, sur un blanc-manger servi avec un sorbet au shiso

巨峰と紫蘇のソルベ なめらかなマダガスカル産ヴァニラのブランマンジェと共に

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

Le Soufflé léger au citron, glace onctueuse au fromage blanc

爽やかなレモンのスフレ フロマーージュブランのソルベを添えて

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