

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

La Crevette "BOTAN-EBI" en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche (Suppl + ¥3,000)
北海道 噴火湾産ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

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添えて

La Betterave la pomme et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツとリンゴのサラダをグリーンマスタードのソルベと共に

Le Maquereau fumé en tartelette à la compotée d'aubergine, lamelles de légumes et purée de basilic
金華鯖と茄子のタルトレット 根菜のラメルとバジルのピューレを合わせて

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" と共に

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

Le Kinki délicatement cuit, servi avec ses légumes estivaux au yuzu (Suppl + ¥5,000)
しつとりと焼きあげた北海道産キンキ 青柚子をアクセントに

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リーリで

La Volaille et les écrevisses, une interprétation "Marengo" aux matsutakés
雛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ゾンと共に

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
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