

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

The logo for Joël Robuchon restaurant, featuring the name 'Joël Robuchon' in a large, elegant script font, with the word 'restaurant' in a smaller, sans-serif font below it.

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コリアンダーとのハーモニーで

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé* (Suppl + ¥3,000)
東京うこっけい卵 中は半熟のままカリッと揚げソーニュ産キャビアをのせて

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に爽やかなバジルのピューレを合わせて

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Truffe Blanche *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan et son œuf mollet* (Suppl + ¥5,000)
白トリュフを削りかけたスペルト小麦のリゾットに半熟卵をのせて

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" をあしらって

Le Topinambour *en velouté onctueux accompagné de fois gras sauté et de cacahuètes*
フォアグラのソテーと落花生にトピナンプール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 パセリとニンニクで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *rôtie, sur une sauce au champagne accompagnée d'un gratiné de chou-fleur* (Suppl + ¥5,000)
伊勢海老のロティにシャンパンソースを合わせ カリフラワーのグラチネと共に

Le Kinki *délicatement cuit, servi avec ses légumes de saison au sudachi* (Suppl + ¥5,000)
しつとりと焼きあげた北海道産キンキ 酢橘をアクセントに

L'Amadaï *et les bulots en marinière safranée, servis avec une laitue braisée à la fleur de thym*
甘鯛と真つづ貝のマリニエール 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スを合わせて

～

Le Filet de Bœuf *sauté, échalote caramélisée façon opéra au vin rouge et poivre noir* (Suppl + ¥6,000)
和牛フィレ肉のソテーに黒胡椒を効かせたエシャロットと人参のオペラを添えて

La Volaille *en duo d'écrevisses sur une interprétation "Marengo"*
雛鶏と阿寒湖産エクルヴィスの "マレンゴ風"

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にじゃが芋とパプリカのカリソンを合わせて

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tillenul 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 Dôme Framboise *serti d'une gelée rubis tremblotante au champagne rosé et sorbet au fromage blanc*
フランボワーズムースとロゼシャンパンのグラニテ フロマージュブランのソルベと共に

La Ruche *bavaroise à la poire, glace au miel d'Acacia et crémeux au chocolat*
洋梨のパヴァロワとアカシアはちみつグラス チュイルを蜂の巣に見立てて

La Forêt Noire *à notre façon au chocolat caraïbe et son coulis de griotte*
フォレノワール 軽やかなカライブのムースショコラにウィスキー香るグリオットを忍ばせて

Le Soufflé *au caramel accompagné d'un sorbet à la pomme "Kougyoku"*
キャラメルのスフレ 青森県産紅玉のソルベを添えて

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