



*** 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 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にグリーンマスタードのソルベを添えて

Le Homard

en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin
オマール海老と根菜のラメルを甘酸っぱいヴィネグレットで

L'Œuf de Poule

mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé
東京うこっけい卵にパートブリックを纏わせスモークサーモンとキャビアのハーモニーで

La Noix de Saint-Jacques

en turban de spaghetti, émulsion crémeuse aux sucres de Châteauneuf-Chalon
北海道産ホタテ貝と雲丹のテュルバンをシャトー・シャロン風味の軽やかなソースで

Le Bar

saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté
スズキのポワレにエピスを効かせたソース・ヴェルジュテを合わせて

La Volaille Fermière de Kyoto

*le blanc en duo - mêlé de jambon blanc de Paris et gruyère, fine croûte de pain de mie dorée,
petites épeautres en risotto*
京都府産丹波黒どりの "コルドン・ブルー" スペルト小麦のリゾットをあしらって

Le Mont-Blanc

*en demi-sphère aux éclats de marrons glacés, cœur coulant au cognac XO,
sorbet aux baies de cassis*
薫り高いコニャックのソースを忍ばせたモンブラン
カシスのソルベと共に

Le Café ou le Thé

agrémenté 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