



*** 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 Le Thon

en tartare au poivron rouge parfumé à la bergamote
マグロとパプリカのタルタル ベルガモットオイルの香りで

Le Caviar Impérial

en fine gelée coraillée servi en surprise

フランス ソローニュ産キャビア ジョエル・ロブションスタイル

Les Asperges Vertes

et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma

グリーンアスパラガスと春野菜のプリムール

クリアなトマトのジュレと柑橘のヴィネグレットで

L'Oursin

zéphyr soyeux et lacté fleuri d'un nuage à la fragrance d'anis

ウニの軽やかなムース フヌイユのエキュームと共に

Le Homard Européen

poêlé servi avec une fricassée de morilles au Château-Chalon

オマール海老のポワレ ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のエチュヴェを添えて

L'Agneau

rôti aux herbes en croûte de sel, tourtière de légumes Méditerranéenne

フランス産仔羊 香草と共に岩塩包みでしっとりとロースト

La Sphère

en sucre soufflé, aux fraises "Tochiaika" et mousse de lait parfumé à la vanille de Madagascar

栃木県産とちあいかと苺ミルクのエスプーマを春色の飴の中に閉じ込めて

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ

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