

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

カフェとミニアルディーズ・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

カフェとミニアルディーズ・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

カフェとミニアルディーズ・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

La Pomme de Terre *en duo de truffe noire aux copeaux de foie gras (Suppl + ¥6,000)*
インカのめざめのマリネとフォアグラのコポーに黒トリュフを削りかけて

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée de sa gelée ambrée (Suppl + ¥3,000)*
京人参と牛頬肉のミルフィーユ 琥珀色のジュレを添えて

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

La Sérieole *enrobée d'un cannelloni de navet "Shôgoin", relevée de poutargue*
寒ブリと聖護院かぶのカネロニを唐墨のハーモニーで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Tuber Melanosporum *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan (Suppl + ¥6,000)*
黒トリュフを削りかけた根セロリとスペルト小麦のリゾット

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli au chou vert (Suppl + ¥6,000)*
ラングスティヌと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエテュヴェを添えて

Le Hokkigai *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc*
北海道産ホッキ貝 柚子胡椒を効かせたブルブランソースと共に

Le Bouillon de Poule *voilé de racines imprimées aux herbes, accompagné de ses légumes hivernaux*
根菜のパールを纏った冬野菜に芳醇なブイヨンを注いで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Homard rôti, *sauce homardine au suc de Château-Chalon (Suppl + ¥6,000)*
オマール海老のロティをシャトーシャロン風味のオマルディーヌソースで

L'Amadaï *cuit délicatement à la vapeur, accompagné de ses bulots sur un coulis de "shungiku" (Suppl + ¥5,000)*
しつとりと蒸しあげた甘鯛に真つぶ貝と春菊のクーリを合わせて

Le Bar saisi *sur la peau aux épices douces sauce verjuté*
スズキのボワレにエписを効かせたヴェルジュテソースで

Le Kinmédaï *et le bulbe de lis cuit dans une nage au beurre d'algues acidulé*
海藻バターで優しく火を入れた金目鯛のナージュに百合根を添えて

～

Le Filet de Bœuf sauté, *servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir (Suppl + ¥6,000)*
牛フィレ肉と牛蒡のデクリネゾン 黒胡椒をアクセントに

Le Porc Ibérique "la pluma" *rissolée, polenta onctueuse et salade de chicons*
イベリコ豚 "プルマ" のキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディープのサラダを添えて

Le Chevreuil sauté, *servi avec un cœur de romaine farci et une sauce poivrade*
蝦夷鹿のソテーとロメインレタスのファルシをボワヴラードソースで

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel*
(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

Les Agrumes *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと大分県産美娘のソルベを合わせて

Le Mikado *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace vanille de Madagascar*
軽やかなマンジャリとピスタチオのクリーム マダガスカル産ヴァニラのグラスと共に

Le Cheese Cake Fraise *mousse légère à la vanille au parfum de citron vert*
栃木県産とちあいかをあしらったチーズケーキ シトロンヴェールの香りを纏わせて

Le Soufflé *à l'espresso servi avec une glace à l'Armagnac*
エスプレッソのスフレ アルマニャックのグラスを添えて

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