



*** 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 Gaufrette Truffée**

à la farine de châtaigne

黒トリュフ、グリュイエール、ジャンボン・ブランの香ばしいゴーフレット

La Fameuse Gelée de Caviar

de Joël Robuchon à la crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで

Le Diamand Noir

en salade tiède, pousses de mâche et pomme de terre confite à l'huile d'olive vierge
薰り高い黒トリュフと"インカのめざめ"のサラダ

La Langoustine

truffée et cuite en ravioli au chou vert

ラングoustineと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエチュヴェを添えて

Le Hiramé

cuit délicatement en écailles de céleri-rave et truffe noire

しっとりと蒸しあげた平目 黒トリュフと根セロリのエカイエ仕立て

Le Carré d'Agneau

pastoral aux herbes en salade avec une fameuse pomme purée au jus perlé

フランス産仔羊のロティ パストラル風

La Pomme D'Amour

en fine coque, mousse légère aux pommes Kougyoku caramelisées et glace vanille de Madagascar

林檎のキャラメリゼとマダガスカル産ヴァニラを閉じ込めたポムダムール

Le Café ou le Thé

escorté de mignardises

カフェとミニマルディーズ

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 boulanger

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