

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

4月1日より¥38,000へ改定となります

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

4月1日より¥33,000へ改定となります

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

4月1日より¥28,000へ改定となります

"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

Joël Robuchon
r e s t a u r a n t

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
ピ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 Sériole 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 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ー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
根菜のペ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チャロン風味のオマルディースソースで

L'Amadaï cuit délicatement à la vapeur, accompagné de ses bulots sur un coulis de "shungiku" (Suppl + ¥5,000)
しっ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 verjutée
スズキのポワレにエピス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ポ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)

菩提樹の薰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
栃木県産ど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 アルマニヤ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レストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたもので