

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

カフェとミネラルディーズ・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

カフェとミネラルディーズ・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

カフェとミネラルディーズ・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 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