



### \*\*\* 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 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

*et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma*  
2種類のアスパラガスと春野菜のプリムール

\*\*\*

#### L'Oursin

*sur une purée de pomme de terre aux arômes de café du Kenya*  
雲丹とケニア産深煎り焙煎コーヒーのハーモニー

\*\*\*

#### Le Hokkigai

*et l'artichauts façon marinière parfumés à la citronnelle*  
レモングラス香る北寄貝とアーティーチョークのマリニエール

\*\*\*

#### Le Homard Européen

*poêlé servi avec une fricassée de morilles dans une timbale de macaroni au Château-Chalon*  
オマール海老とモリーユ茸のフリカッセを詰めたタンバル シャトー・シャロン風味

\*\*\*

#### Le Carré d'Agneau du Limousin

*rôti, accompagné de pousses de bambou glacées et de feuilles de sanshô*  
ハーブを纏わせたフランス産仔羊のロティ 筍のグラッセに木の芽を添えて

\*\*\*

#### 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