

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

L'Asperge Blanche *en charlotte servie avec le taïragai mi-cuit et guacamole à la coriandre* (Suppl+ ¥3,000)

ホワイトアスパラガスと平貝のシャルロット仕立て アボカドのフォンダンと共に

La Carotte *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée de sa gelée ambrée* (Suppl + ¥3,000)

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

Le Saumon *fumé en frivolité, crème légère au wasabi*

スモークサーモンのフリヴォリテ 山葵のクリームとのハーモニーで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

La Morille *servie sur un risotto d'épeautre crémeux au parmesan* (Suppl + ¥3,000)

芳醇なモリーユ茸とウドのクリーミーなスペルト小麦のリゾット

Le Hokkigai *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc* (Suppl + ¥3,000)

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

L'Asperge Verte *en fin velouté accompagné de petits ravioles de ricotta à la menthe fraîche*

リコッタチーズを詰めたラヴィオリにグリーンアスパラガスのヴルーテを注いで

La Grenouille *la cuisse en frittot à la purée aillée et coulis de persil*

グルヌイユのフリットにパセリとニンニクのクーリを合わせて

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

Le Managatsuo *cuit délicatement à la vapeur, accompagné d'artichauts parfumés de citronnelle* (Suppl + ¥4,000)

しっとりと蒸しあげたマナガツオとアーティーチョークをシトロネルの香りで

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 Carré d'Agneau rôti, *accompagné d'un ragoût fin de pois gourmands*

フランス産仔羊のロティ プティ・ボワとペコロスのラゲーと共に

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et 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

La Cabosse de Cacao *son cœur fondant au Guanaja, agrumes confits et glace au Grand Marnier*

芳醇なグアナラのクレームとグランマルニエのグラス シトロンの香りと共に

Le Dôme Fraise *délicate mousse aromatisée de crème chantilly au yaourt sertie d'une gelée tremblotante*

苺のムースとシャンパンのグラニテ ヨーグルトのシャンティとメレンゲをアクセントに

La Chartreuse Verte *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*

シャルトリューズのスフレ ピスタチオのグラスを添えて

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