

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 山葵のクリームをアクセントに

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- La Tuber Melanosporum** *voilée sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au parmesan* (Suppl+ ¥5,000)
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+ ¥5,000)
ラングスティーンと黒トリュフのラヴィオリ キャベツのエチューヴェを添えて
- 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*
スズキのポワレにエ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 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
- 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
- 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