

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ¥38,000

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

カフェとミニアルディーズ・ワゴン

MENU B ¥33,000

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

カフェとミニアルディーズ・ワゴン

MENU C ¥28,000

"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

カフェとミニアルディーズ・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ェルーテを注いで
- La Grenouille** *la cuisse en fritot 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 grillé**, *servi avec ses légumes printaniers au jus* (Suppl+ ¥6,000)
和牛フィレ肉のグリユと春野菜のプリムール
- Le Pigeon** *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*
フランス産仔鳩の胸肉とアバのキャベツ包み キュイスのキャラメリゼとハーブのサラダを添えて
- L'Agneau** *en côtelettes grillées, accompagné d'un ragoût fin de pois gourmands*
仔羊のコートレット プティ・ポ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)
菩提樹の薫りを継ぎ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 Kiyomi*
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと清見タンゴール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*
芳醇なガ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