



*** 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 Gaspacho

tomaté aux fruits rouges, servi avec un lacté de brebis givré et éclats de pistaches
赤い果実のガスパチョをリコッタチーズのグラスと共に

La Fameuse Gelée de Caviar de Joël Robuchon à la crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

Le Crabe Kegani

en mille-feuille de tomate présenté avec un coulis acidulé
北海道産毛蟹とトマトのミルフィーユ

La Noix de Saint-Jacques

en fine ravioli au caviar impérial de Sologne agrémentée d'une sauce champagne
帆立貝とキャビアのラビオリ 軽やかなシャンパーニュのソースで

Le Hata

cuit à la vapeur, accompagné de "junsai" aux aromates fumés
優しく蒸しあげたハタとじゅんさいのアロマート

Le Bœuf

châteaubriand et foie gras, une interprétation "Rossini" au vieux porto, la fameuse pomme purée de Joël Robuchon
牛フィレ肉とフォアグラを抱き合わせてロースト“ロッシーニ”風

Le Voile Cannelé

en sucre soufflé, compote d'ananas et crème madame au rhum ambré
金色に煌めく飴をカヌレに見立てラム酒のグラスとアナナスコンポートを閉じ込めて

Le Café ou le Thé

escorté 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