

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

カフェとミニャルディーズ・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

カフェとミニャルディーズ・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

カフェとミニャルディーズ・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 tairagai 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を合わせて

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé* (Suppl+ ¥3,000)

東京うこっけい卵 ブリックをまとわせて揚げ、スモークサーモンとキャビアのハーモニーで

Le Veau *en "vitello tonnato", farandole de croûtons dorés et légumes croquants*

フランス産仔牛の"トンナート" 香ばしいクルトンと共に

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

スモークサーモンのフリヴォリテ 山葵のクリームを添えて

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 *de "JET FARM" en fin velouté accompagné de petites ravioles de ricotta à la menthe fraîche*

リコッタチーズを詰めたラヴィオリに"JET FARM"グリーンアスパラガスのヴルーテを注いで

La Grenouille *la cuisse en frotot 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を合わせて

Le Sabre *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*

太刀魚と蛸のデュオにバジルの香りを纏わせて

~

Le Filet de Bœuf grillé, *servi avec des légumes printaniers au jus* (Suppl + ¥6,000)

和牛フィレ肉のグリエ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 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

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 Cheese Cake *aux fruits exotiques, meringue à la noix de coco et sorbet kinvi*

エキゾチックフルーツのチーズケーキ 爽やかなゴールデンキウイのソルベと共に

Le Soufflé *au cassis servi avec un sorbet aux mûres*

カシスのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて

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