

**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 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にグリーンマスタードのソルベを合わせて
- 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