

**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

**Le Homard Européen** *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*  
オマール海老と根菜のラメル 蜂蜜のヴィネグレットで

**L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*  
パートブリックを纏った半熟卵 フランス ソローニュ産キャビアとのハーモニー

**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

**Le Maïs** *et l'oursin sur un crémeux risotto d'épeautre au parmesan (Suppl + ¥3,000)*  
雲丹と玉蜀黍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 frittot 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

**La Langouste** *glacée d'un jus coraillé, pomme de terre fondante au romarin (Suppl + ¥6,000)*  
伊勢海老のグラッセ とかち井上農場の雪蔵甘熟メークイン二冬越と共に

**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を合わせて

**Le Saint-Pierre** *gratiné au paprika et basilic sur un coulis à la provençale*  
的鯛とパプリカのグラチネに爽やかなバジルを忍ばせて

~

**Le Filet de Bœuf grillé**, *servi avec des légumes de saison au jus (Suppl + ¥6,000)*  
和牛フィレ肉のグリエ ディジョンマスタードをアクセントに

**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 焼きあがりまでに1時間ほど頂戴いたします)

## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Melon** *musqué rafraîchissant, accompagné d'une glace à la fève tonka et d'une gelée au vermouth*  
静岡県産マスクメロンの瑞々しい果肉とトンカ豆のグラスにヴェルモットのジュレを合わせて

**Le Litchi** *de Miyazaki, servi en vacherin sur une gelée de cranberries au champagne rosé*  
宮崎県産ライチのヴァシュラン 甘酸っぱい克蘭ベリーとロゼシャンパーニュをアクセントに

**La Forêt Noire** *au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*  
フォレノワール 艶めくショコラを纏わせて キルシュ香るチェリーと共に

**Le Soufflé léger** *au citron, glace onctueuse au fromage blanc*  
瀬戸内レモンのスフレ フロマージュブランのグラスを添えて

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