



*** 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 Caviar Impérial

en fine gelée coraillée servi en surprise

フランス ソローニュ産キャビア ジョエル・ロブションスタイル

L'Asperges Verte

sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma

グリーンアスパラガスと野菜のシンフォニー

L'Oursin

sur une purée de pomme de terre aux arômes de café du Kenya

雲丹とケニア産深煎り焙煎コーヒーのハーモニー

Le Hokkigai

et l'artichauts façon marinière parfumés à la citronnelle

レモングラス香る北寄貝とアーティチョークのマリニエール

Le Homard Européen

poêlé servi avec une fricassée de morilles dans une timbale de macaroni au Château-Chalon

オマール海老とモリーユ茸のフリカッセを詰めたタンバル シャトー・シャロン風味

Le Carré d'Agneau du Limousin

rôti, accompagné de la fameuse purée de pomme de terre

ハーブを纏わせたフランス産仔羊のロティ ポテトのピュレを添えて

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

agrémenté 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