



### \*\*\* 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 La Cerise

*en gaspacho tomate et servie avec un lacté de brebis givré aux éclats de pistaches*  
さくらんぼ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を合わせて

\*\*\*

#### La Sole

*façon meunière servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*

舌平目のムニエル 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットソースで

\*\*\*

#### 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