



*** 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 Betterave

la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツと林檎のサラダをグリーンマスタードのソルベとハーブをアクセントに

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

L'Anguille

en mille-feuille caramélisé au foie gras, salade de radis noir aux pommes
鰻とフォアグラ ミルフィーユ仕立てにし、リンゴと大根のサラダを添えて

La Noix de Saint-Jacques

en turban de spaghetti, émulsion crémeuse aux sucs de Château-Chalon
北海道産ホタテ貝と雲丹のテュルバンをシャトー・シャロン風味の軽やかなソースで

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

La Volaille Fermière

le blanc en duo-mêlé de jambon blanc de Paris et gruyère, fine croûte de pain de mie dorée
丹波黒どりの"コルドン・ブルー"にセップ茸のフリカッセを添えて

La Pomme d'Amour

en fine coque, mousse légère aux pommes vertes caramélisées et glace vanille de Madagascar
ポムダムール
林檎のキャラメリゼとマダガスカル産ヴァニラを閉じ込めて

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェとミニアルディーズ

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