

*** 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 Gaufrette Truffée
à la farine de châtaigne
黒トリュフ, グリュイエール, ジャンボン・ブランの香ばしいゴーフレット

***

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 Diamand Noir
en salade tiède, pousses de mâche et pomme de terre confite à l'huile d'olive vierge
薫り高い黒トリュフと"インカのめざめ"のサラダ

***

La Langoustine
truffée et cuite en ravioli au chou vert
ラングスティーヌと黒トリュフのラヴィオリ　キャベツのエテュヴェを添えて

***

Le Hiramé
cuit délicatement en écailles de céleri-rave et truffe noire
しっとりと蒸しあげた平目　黒トリュフと根セロリのエカイエ仕立て

***

Le Carré d'Agneau
pastoral aux herbes en salade avec une fameuse pomme purée au jus perlé
フランス産仔羊 のロティ　パストラル風

***

La Pomme d'Amour
en fine coque, mousse légère aux pommes caramelisées et glace vanille de Madagascar
紅玉のキャラメリゼとマダガスカル産ヴァニラのグラスを忍ばせたポムダムール

***

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