

*** 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
croustilles de "KAWAHAGI" en fin tartare aux graines de sésames torréfiées
カワハギのタルタルと白トリュフのクルスティアン

***

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
et le foie gras aux épices de sanshô présenté en mille-feuille
山椒の香りを纏わせた鰻とフォアグラのミルフィーユ

***

L'Œuf de Poule
façon "Chimay" sur une émulsion de Comté, tuiles parmesanes aux copeaux de truffe blanche
"ウフ・ファルシ・シメー"　白トリュフとコンテチーズのソースと共に

***

La Saint-Jacques
les noix juste poêlées au beurre salé et ses gnocchis relevés d'une sauce fleurette au fumet de ciboulette
帆立貝のニョッキをポワロー葱のカプチーノに浮かべて

***

La Volaille Fermière de Kyoto
le blanc en duo - mêlé de jambon blanc de Paris et gruyère, fine croûte de pain de mie dorée, petites épeautres en risotto
京都府産丹波黒どりの "コルドン・ブルー" にスペルト小麦のリゾットをあしらって

***

Le Mont-Blanc
en demi-sphère aux éclats de marrons glacés, cœur coulant au cognac XO, sorbet aux baies de cassis
モンブラン　薫り高いコニャックのソースを忍ばせ
カシスのソルベを添えて

***

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