COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ￥38,000

L'Amuse-bouche

***

2 Entrées au choix
前菜を 2 品お選び下さい

***

2 Plats au choix
メインを 2 品お選び下さい

***

Le Chariot de fromages
チーズ・ワゴン

***

Les Desserts
デザートを 1 品お選び下さい

***

Le Chariot de desserts
デザート・ワゴン

***

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
カフェとミニャルディーズ・ワゴン

MENU B ￥33,000

L'Amuse-bouche

***

2 Entrées au choix
前菜を 2 品お選び下さい

***

1 Plat au choix
メインを 1 品お選び下さい

***

Le Chariot de fromages
チーズ・ワゴン

***

Les Desserts
デザートを 1 品お選び下さい

***

Le Chariot de desserts
デザート・ワゴン

***

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
カフェとミニャルディーズ・ワゴン

MENU C ￥28,000

"servi uniquement au déjeuner"
“ランチのみのサービス”

L'Amuse-bouche

***

1 Entrée au choix
前菜を 1 品お選び下さい

***

1 Plat au choix
メインを 1 品お選び下さい

***

Les Desserts
デザートを 1 品お選び下さい

***

Le Chariot de desserts
デザート・ワゴン

***

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
カフェとミニャルディーズ・ワゴン

JOËL Robuchon
restaurant

taxe comprise, 12% de service sont non compris

上記税込み金額に 12%のサービス料を別途加算させていただきます

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Le Homard Européen *en fines lamelles de rave à l'aigre-doux au romarin (Suppl+ ¥3,000)*
オマール海老と根菜のラメル　甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットで

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
パートブリックを纏った半熟卵　フランス ソローニュ産キャビアとのハーモニー

Le Veau *en "vitello tonnato", farandole de croûtons dorés et légumes croquants*
フランス産仔牛の"トンナート"　香ばしいクルトンと共に

Le Maquereau *et la betterave marinés, servis avec une crème fouettée à l'échalote*
金華さばとビーツのマリネ　鮮やかなディルのオイルを合わせて

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Les Spaghetti *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥6,000)*
とろけだす卵とクリームソースのスパゲティ　白トリュフを削りかけて

Le Hokkigaï *cuit en étuvé aux aromates servi avec une sauce beurre blanc (Suppl + ¥3,000)*
北海道産ホッキ貝　柚子胡椒を効かせたブールブランソースと共に

Le Topinambour *en fin velouté, servi sur une royale de foie gras*
トピナンブールのヴルーテをなめらかなフォアグラのロワイヤルに注いで

La Grenouille *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*
グルヌイユのフリットにパセリとニンニクのクーリを合わせて

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *glacée d'un jus coraillé, pomme de terre fondante au romarin (Suppl + ¥6,000)*
伊勢海老のグラッセ　とかち井上農場の雪蔵甘熟メークイン二冬越を添えて

L'Amadaï *et les bulots en marinière safranée, servis avec une laitue braisée à la fleur de thym (Suppl + ¥4,000)*
甘鯛のヴァプールと真つぶ貝のマリニエール　サフラン風味

Le Kinmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura*
金目鯛とキャベツのアンブーレ　いくらの燻製バターソースと共に

Le Saint-Pierre *gratiné au paprika et basilic sur un coulis à la provençale*
的鯛とパプリカのグラチネに爽やかなバジルを忍ばせて

~

Le Filet de Bœuf *sauté, servi avec une déclinaison de salsifis au poivre noir (Suppl + ¥6,000)*
牛フィレ肉と牛蒡のデクリネゾン　黒胡椒をアクセントに

La Pintade *son suprême doré et sa cuisse confite en salade relevée aux épices*
熊本県産天草ホロホロ鳥の胸肉にエピスを効かせた股肉のコンフィを添えて

L'Agneau *rôti, accompagné d'une tourtière de légumes au cumin*
仔羊のロティ　クミン香るズッキーニのトゥルティエールと共に

Le Canard de Kyoto *à la broche aux feuilles de tilleul et coriandre torréfiée au miel*
(Suppl + ¥6,000 par personne)
菩提樹の薫りを纏わせながらロティサリーで焼きあげた京都府産七谷鴨
(お二人様より　焼きあがりまでに１時間ほど頂戴いたします)

LES DESSERTS / DESSERTS

La Ruche *bavaroise à la poire, glace au miel d'Acacia et crémeux au chocolat*
洋梨のバヴァロワとアカシアはちみつのグラス　チュイルを蜂の巣に見立てて

La Forêt Noire *à notre façon au chocolat caraïbe et son coulis de griotte*
フォレノワール　軽やかなカライブのムースショコラにウィスキー香るグリオットを忍ばせて

Le Raisin "Kyoho" *frais et en geleé, sur un blanc-manger servi avec un sorbet shiso*
長野県産巨峰となめらかなブランマンジェ　紫蘇のソルベをアクセントに

La Chartreuse Verte *en soufflé servi chaud avec une crème glacé à la pistache*
シャルトリューズのスフレ　ピスタチオのグラスを添えて

Joël Robuchon restaurant

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