

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT

お好みに合わせ皿数をお選び下さい

MENU A ¥35,000

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

カフェとミネラルディーズ・ワゴン

MENU B ¥30,000

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

カフェとミネラルディーズ・ワゴン

MENU C ¥25,000

“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

カフェとミネラルディーズ・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** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl + ¥3,000)*
レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老 フヌイユのクリームとタブナードを合わせて
- L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl + ¥3,000)*
東京うこっけい 中は半熟のままカリッと揚げソーローニユ産キャビアをのせて
- Le Veau en "vitello tonnato"** *et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrides*
フランス産仔牛の"トンナート" シュクリーヌレタスのサラダを添えて
- Le Chinchard Rayé** *et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*
縞鱈と水茄子のミルフィーユ仕立て 爽やかなグリーンマスタードのヴィネグレットで

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- L'Oursin** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues (Suppl + ¥3,000)*
北海道産雲丹を添えたスペルト小麦と海藻のリゾット
- L'Ormeau confit** *avec son coulis de foie au piment d'Espelette (Suppl + ¥3,000)*
柔らかく蒸しあげた山口県産黒鮪に芳醇な肝のソースを合わせて
- Le Maïs en velouté onctueux** *sur une royale de foie gras de canard*
玉蜀黍のヴルーテとフォアグラのロワイヤル 鴨の生ハムをアクセントに
- La Grenouille** *la cuisse en frittot à la purée aillée et coulis de persil*
グルヌイユのフリット パセリとニンニクのクーリと共に

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- L'Uchiwa Ébi rôti** *accompagné de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth (Suppl + ¥5,000)*
柑橘の香りを纏わせたウチワエビのロティ 軽やかなヴェルモットのソースで
- L'Amadaï** *cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches (Suppl + ¥5,000)*
パリパリに焼きあげた甘鯛のナージュ ホワイトアスパラガスを添えて
- Le Hata** *et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myouga au jus*
ハタと"JET FARM"グリーンアスパラガスのムニエル 茗荷を効かせたラヴィゴットソースと共に
- Le Managatsuo** *cuit délicatement avec des gnocchis au Edamame servi sur un coulis de poivrons*
優しく火を入れたマナガツオに枝豆のニョッキとパプリカのクーリを合わせて
- ~
- Le Filet de Bœuf grillé** *aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)*
和牛フィレ肉のグリユ 初夏漂う野菜のアルルカン風
- L'Agneau le carré rôti** *avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison*
フランス産仔羊 背肉のロティと肩肉のコンフィのトゥルティエールと共に
- La Volaille Fermière** *le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratinée au parmesan*
しっとり火を入れた丹波黒どりの胸肉と股肉のアルマンティエ 木滑なめこのフリカッセを添えて
- Le Canard de Kyoto** *à la broche aux feuilles de tilleul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia*
(Suppl + ¥6,000 par personne)
ロティサリーで焼きあげた京都府産七谷鴨 フォアグラと大根のキャラメリゼと共に
(お二人様より 焼き上がりまでに1時間ほど頂戴いたします)

LES DESSERTS / DESSERTS

- La Rose** *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*
ローズ 軽やかな蜂蜜のムースにフランボワーズを忍ばせて
- La Forêt Noire** *au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*
フォレノワール 艶めくショコラを纏わせて キルシュ香るチェリーと共に
- Le Carioca** *coulis de papaye fraîche, mousse à la goyave, sorbet aux baies de cassis*
フレッシュパパイヤのクーリとグァバのムース クレーム・ド・カシスをアクセントに
- Le Fruit de La Passion** *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*
パッションフルーツのスフレ エキゾチックフルーツのマチェドニアとソルベを合わせて

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