

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT  
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L'Amuse-bouche  
\*\*\*  
2 Entrées au choix  
your choice of two appetizers  
\*\*\*  
2 Plats au choix  
your choice of two main courses  
\*\*\*  
Le Chariot de fromages  
Trolley of cheese  
\*\*\*  
Les Desserts  
your choice of one dessert  
\*\*\*  
Le Chariot de desserts  
Trolley of dessert  
\*\*\*  
Le Café ou le Thé  
Agrémenté de mignardises  
Coffee or Tea  
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L'Amuse-bouche  
\*\*\*  
2 Entrées au choix  
your choice of two appetizers  
\*\*\*  
1 Plat au choix  
your choice of one main course  
\*\*\*  
Le Chariot de fromages  
Trolley of cheese  
\*\*\*  
Les Desserts  
your choice of one dessert  
\*\*\*  
Le Chariot de desserts  
Trolley of dessert  
\*\*\*  
Le Café ou le Thé  
Agrémenté de mignardises  
Coffee or Tea  
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”  
“served only during lunchtime ”

L'Amuse-bouche  
\*\*\*  
1 Entrée au choix  
your choice of one appetizer  
\*\*\*  
1 Plat au choix  
your choice of one main course  
\*\*\*  
Les Desserts  
your choice of one dessert  
\*\*\*  
Le Chariot de desserts  
Trolley of dessert  
\*\*\*  
Le Café ou le Thé  
Agrémenté de mignardises  
Coffee or Tea  
served with petit fours

Joël Robuchon  
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris  
Tax included, 12% of service charge is not included

## LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

- Le Homard Européen** *voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée (Suppl+ ¥3,000)*  
european lobster and vanilla flavored lemon jelly presented with fennel cream
- L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*  
deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon
- Le Veau** *en "vitello tonnato" et son cœur de salade rafraîchissante aux sucres*  
"Vitello Tonnato" sliced of aromatic veal covered with creamy tuna sauce
- Le Chinchard Rayé** *et "mizunasu" en mille-feuille relevé d'une vinaigrette à la moutarde verte*  
striped jack and "mizunasu" eggplant in mille-feuille style with green mustard vinaigrette

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- L'Oursin** *voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux aux algues (Suppl+ ¥3,000)*  
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed
- L'Ormeau** *confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette (Suppl+ ¥3,000)*  
braised abalone presented in its liver light buttery sauce
- Le Maïs** *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*  
fresh corn creamy velvety on a duck liver custard
- La Grenouille** *la cuisse en fritot à la purée aillée et coulis de persil*  
deep fried frog legs served with garlic and parsley puree

## LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- L'Uchiwa Ébi** *rôti accompagné de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth (Suppl + ¥5,000)*  
roasted Uchiwa Ebi served with seasonal vegetables flavored of citrus zest and vermouth
- L'Amadaï** *cuit en écailles sur une nage iodée avec des asperges blanches (Suppl + ¥5,000)*  
pan fried "Amadaï" cooked with his scale in a shellfish broth sauce with braised white asparagus
- Le Hata** *et l'asperge verte de "JET FARM" façon meunière relevé de condiment myouga au jus*  
Grouper fish and green asparagus from "JET FARM" presented in meunière style with Myoga condiment
- Le Managatsuo** *cuit délicatement avec des gnocchis au Edamame servi sur un coulis de poivrons*  
slowly cooked managatsuo topped with Edamame gnocchi served on a bell peppers coulis
- ~
- Le Filet de Bœuf** *grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)*  
grilled beef filet with smoked eggplant, crunchy bell pepper
- L'Agneau** *le carré rôti avec une tourtière à l'épaule confite et légumes de saison*  
roasted rack of lamb escorted by a shoulder confit and seasonal vegetables tart
- La Volaille Fermière** *le suprême rôti et sa cuisse en parmentier gratinée au parmesan*  
roasted free range chicken and its thigh in "parmentier" gratinated with parmesan cheese
- 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)  
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

## LES DESSERTS / DESSERTS

- La Rose** *en délicate mousse au miel de fleurs Printanières et son coulis à la framboise*  
rose shape made by honey light mousse served on a raspberry jelly
- La Forêt Noire** *au cœur de griottines servie avec une glace chocolat*  
black forest with preserved cherries accompanied by a chocolate ice cream
- Le Carioca** *coulis de papaye fraîche, mousse à la goyave, sorbet aux baies de cassis*  
"carioca" papaya coulis and guava mousse served with a black currant sorbet
- Le Fruit de La Passion** *en soufflé chaud en harmonie au sorbet exotique et macédoine de fruits*  
passion fruits soufflé served with exotic sorbet and fruit macedonia

The logo for Joël Robuchon restaurant, featuring the name 'Joël Robuchon' in a stylized, elegant font with 'restaurant' in a smaller, simpler font underneath.

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*  
All our breads are made in house by our baker