



### \*\*\* 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

#### Le Cèpe

*cœur de bouché dorée et moelleux aux aromates*  
セップ茸の芳醇な香りをとじこめた小さなクロケット

\*\*\*

#### Le Caviar Impérial

*en fine gelée coraillée servi en surprise*  
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

\*\*\*

#### Le Saumon

*fumé en frivolité, crème légère au wasabi*  
スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵をアクセントに

\*\*\*

#### Le Homard Bleu

*en rouelles à la vapeur aux herbes en civet*  
オマール海老のヴァプール ハーブを効かせたソースシヴェと共に

\*\*\*

#### Le Bar

*et l'ormeau en fantaisie servi avec une sauce crémeuse anisée*  
黒鮑のムースを包んだスズキにフヌイユのエキュームを合わせて

\*\*\*

#### Le Pigeon Bresse

*le suprême et le foie gras au chou, sa cuisse caramélisée accompagnée d'un bouillon au petite raviole*  
ブレス産仔鳩胸肉とフォアグラのキャベツ包み  
キュイスのコンフィとラビオリを浮かべたブイヨンを添えて

\*\*\*

#### 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と共に

\*\*\*

#### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
カフェとミニアルディーズ

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