



*** 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 poisson en fin tartare aux graines de sésame torréfiées
鮮魚のタルタルと白トリュフのクルスティアン

Le Homard Européen

en symphonie aux sommités de chou-fleur relevés d'une vinaigrette au miel d'acacia, pousses de salade
オマール海老とカリフラワーのシンフォニー 蜂蜜のヴィネグレットで

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

Le Potiron

sur un velouté soyeux, petites ravioles de foie gras de canard aux noisettes du Piémont
バターナッツカボチャのヴルーテ フォアグラのラヴィオリとヘーゼルナッツをアクセントに

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 du pays de Sault en risotto
京都府産丹波黒どりの"コルドン・ブルー" 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

escorté 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