

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

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl + ¥3,000)*

東京うこっけい卵 中は半熟のままカリッと揚げソーニュー産キャビアをのせて

La Crevette "BOTAN-EBI" *en tartare relevée d'avocat et coriandre fraîche (Suppl + ¥3,000)*

北海道噴火湾産ボタン海老のタルタルをアボカドと爽やかなコリアンダーとのハーモニーで

La Betterave *la pomme Fuji et l'avocat aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte*

ビーツ リンゴと合わせ苦味のあるサラダとグリーンマスタードのソルベと共に

Le Veau en "vitello tonnato" *et son cœur de salade rafraîchissante aux sucrones*

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

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鮪に芳醇な肝のソースを合わせて

Le Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*

なめらかなバターナッツかぼちゃのヴルーテをフォアグラのロワイヤルと共に

La Cuisse de Grenouille *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*

グルヌイユのカダイフ巻き パセリとニンニクのバターソースで

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

La Langouste *rôtie accompagnée de petits légumes et zeste d'agrumes au vermouth (Suppl + ¥5,000)*

柑橘の香りを纏わせた伊勢海老のロティ 軽やかなヴェルモットのソースで

L'Amadaï *dans une écume saffranée aux moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel (Suppl + ¥5,000)*

甘鯛とモン・サンミシェル産ムール貝をサフラン風味のエキュームで

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 茗荷を効かせたコンディモンと共に

Le Kinmédaï *cuit délicatement avec une embeurrée de choux vert agrémenté d'Ikura fumé*

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を合わせて

~

Le Filet de Bœuf *sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge (Suppl + ¥6,000)*

和牛フィレ肉のソテー 赤ワインを効かせたエシャロットのクーリと牛蒡のデクリネゾン

Le Ris de Veau *poêlé croustillant servi sur une étuvée d'épinards et Matsutaké grillé*

リ・ド・ヴォーのポワレと松茸のグリエ 香り高い松茸のブイヨンと共に

La Volaille Fermière *le suprême rôti et sa cuisson en parmentier gratinée au parmesan*

しつとりと火を入れた丹波黒どりの胸肉と股肉の Parmantier

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

Le Raisin "Kyoho" *frais et en gelée avec un sorbet au shiso servi sur un blanc-manger à la vanille de Tahiti*

巨峰と紫蘇のソルベ なめらかなタヒチ産ヴァニラのプランマンジェと共に

Le Dôme Framboise *sertie d'une gelée tremblotante rubis parfumée au champagne rosé et fromage blanc*

フランボワーズのムースとフロマージュブランのソルベにロゼシャンパンの香りを纏わせて

Le Soufflé *au caramel et pommes caramélisées avec un sorbet "Kongyoku"*

キャラメルのスフレ りんごのキャラメリゼと青森県産紅玉のソルベと共に

La Ruche *bavarois à la poire, glace au miel Acacia et crémeux au chocolat*

洋梨のパヴァロワとアカシアはちみつグラス チュイルを蜂の巣に見立てて

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