

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

La Truffe Blanche en duo mêlée de pomme de terre comme un carpaccio aux copeaux de foie gras (Suppl+ ¥6,000)

フォアグラのコポーとインカの目覚めのマリネに白トリュフを削りかけて

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

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 Carotte et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde

牛頬肉と京人参のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードソースを添えて

Le Saumon fumé en frivolité, crème légère au wasabi

スモークサーモンのフリヴォリテ 爽やかな山葵のクリームと共に

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

Les Spaghetti œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe blanche (Suppl + ¥6,000)

薫り高い白トリュフと半熟卵のクリームソースのスパゲティ

L'Ormeau confit avec son coulis de foie au piment d'Espelette (Suppl + ¥3,000)

柔らかく蒸しあげた鮠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

Le Homard en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave truffé et châtaigne (Suppl + ¥5,000)

優しく火を入れたオマール海老にセロリラヴと黒トリュフのソースを合わせて

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・サンミシエル産ムール貝 サフラン風味のエキュームで

Le Hata aux saveurs épicées façon meunière relevé d'un fondant d'aubergines et champignons "Maitaké"

エピスを効かせたハタのムニエル 新潟県産石坂舞茸と焼き茄子のフォンダンを添えて

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 いくら燻製バターソースと共に

~

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 Chevreuil le dos en habit de truffe noire, raviole de foie gras au sauce poivrade

黒トリュフを纏った蝦夷鹿のソテー フォアグラのラヴィオリと洋梨をポワヴラードソースで

L'Agneau en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette

フランス産仔羊のロティ エスペレットを効かせた白いんげん豆のラグーとカイエットを添えて

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

Le Cheese Cake Fraise mousse légère à la vanille de Tabiti au parfum de citron vert

チーズケーキ 苺のジュレにシトロンヴェールとタヒチ産ヴァニラの香りで

Le Champignon crémeux à la noisette croustillante et son coulis d'agrumes épicés

シャンピニオン ヘーゼルナッツプラリネのムースとエпис香るブラッドオレンジのソースをあしらって

Le Soufflé au caramel et pommes caramélisées avec un sorbet "Kougyoku"

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ガラス 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