

## 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鮰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・サンミシェル産ムール貝 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