

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

黒トリュフを削りかけた"インカのめざめ"のマリネにフォアグラのコポーを添えて

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

京人参と牛頬肉のミルフィーユ仕立て 軽やかなマスタードソースを合わせて

Le Saumon fumé en frivolité, crème légère au wasabi

スモークサーモンのフリヴォリテ 山葵のクリームをアクセントに

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

薫り高い黒トリュフを削りかけたスパゲッティに半熟卵をのせて

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

柔らかく蒸しあげた鮑と蕪のアンブールに芳醇な肝のソースを合わせて

Le Bouillon de Poule avec une symphonie des légumes cultivateur au foie gras

冬野菜とフォアグラに琥珀色のブイオンを注いで

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根セロリと黒トリュフを合わせて

L'Amadaï cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)

しっとりと蒸しあげた甘鯛を新玉葱のクーリと共に

Le Bar saisi sur la peau aux épices douces sauce verjuté

ヒラズスキのポワレ エピスを効かせたソースヴェルジュテを合わせて

Le Kinmédaï cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé

海藻バターで火を入れた金目鯛にアオリイカを添えて

~

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 Porc Ibérique « la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées

イベリコ豚"ブルマ"を黒胡椒と共にキャラメリゼ クリーミーなポレンタとアンディーブのサラダ

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 エスペレット産唐辛子を効かせた白いんげん豆のラガーを添えて

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

栃木県産とちあいかをあしらったチーズケーキ シトロンヴェールの香りを纏わせて

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のグラス 蜂の巣のイメージで

Le Soufflé chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille

ショコラのスフレ タヒチ産ヴァニラのグラスと共に

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

ヘーゼルナッツ プラリネのムースをシャンピニオンに見立てエピスの香るブラッドオレンジのソースと共に

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