

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

2 Plats au choix
your choice of two main courses

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

1 Plat au choix
your choice of one main course

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”
“served only during lunchtime ”

L'Amuse-bouche

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

1 Plat au choix
your choice of one main course

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

Joël Robuchon
RESTAURANT

taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

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)*
black truffle and potato salad served with lightly smoked duck liver shavings
- L'Œuf de Poule** *mollet et friand au caviar de Sologne et au saumon fumé (Suppl+ ¥3,000)*
deep fried Bio egg served with caviar, sour cream and smoked salmon
- La Carotte** *et la joue de bœuf en mille-feuille accompagnée d'une émulsion à la moutarde*
carrot and beef cheek mille-feuille accompanied with mustard emulsion
- La Sériole** *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*
greater amberjack tartar with thin strips of radish flavored by yuzu

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- Les Spaghetti** *œuf à la coque sans coque aux copeaux de truffe noire (Suppl + ¥6,000)*
spaghetti topped with a soft boiled egg in a black truffle cream sauce
- L'Ormeau** *confit et son coulis de foie au piment d'Espelette avec une embourrée de navet (Suppl+ ¥3,000)*
abalone confit and its liver sauce accompanied by a buttered turnip
- Le Bouillon de Poule** *avec une symphonie des légumes cultivateur au foie gras*
chicken broth with foie gras raviolis and winter vegetables
- La Cuisse de Grenouille** *en habit de kadaïf croustillant avec une sauce au beurre d'herbes*
deep fried frog leg with kadaïf accompanied by a herbs butter sauce

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

- Le Homard** *en carapace au beurre moussoux avec un coulis de céleri rave truffé et châtaigne (Suppl + ¥5,000)*
lobster cooked in its shell with chestnut confit escorted by a coulis of celery root and black truffle
- L'Amadaï** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)*
slowly cooked sea bream served in a light creamy sweet onions sauce
- Le Bar** *saisi sur la peau aux épices douces sauce verjutée*
sea bass pan fried with mild spices and a red wine reduction
- Le Kinmédaï** *cuit à la vapeur dans une nage de calamar "Aoriika" au beurre d'algues acidulé*
steamed red snapper accompanied of "Aoriika" squid in a seaweed sauce
- ~
- Le Filet de Bœuf** *sauté et déclinaison de salsifis au vin rouge (Suppl + ¥6,000)*
sauteed beef fillet escorted by burdock root with red wine sauce
- Le Porc Ibérique** *« la pluma » rissolée, polenta onctueuse aux chicons et croustilles dorées*
lightly caramelized Iberico porc "pluma" served with a soft polenta and endive salad
- L'Agneau** *en côtelettes dorées à la fleur de thym et son ragout d'haricots coco au piment d'Espelette*
thyme flavored lamb chops served on a stew of white coco beans
- 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)
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

LES DESSERTS / DESSERTS

- Le Dahlia** *en chocolat blanc opalys parfumé de fraise et champagne rosé*
dahlia flower shape with opalys white chocolate perfumed by strawberry and rosé champagne
- Les Agrumes** *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*
symphony of seasonal citrus escorted with white chocolate foam and Miko sorbet
- Le Cheese Cake Fraise** *mousse légère à la vanille de Tahiti au parfum de citron vert*
strawberry and cheese cake symphony with lime zest parfum and Tahiti vanilla mousse
- Le Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'une glace vanille*
chocolate soufflé served with vanilla ice cream


Joël Robuchon
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker