

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
- 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 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
- La Sériole** *en tartare voilée de fines lamelles de navets à l'aigre doux au yuzu*  
寒鯛のタルタルと根菜のラメル 甘酸っぱい蜂蜜のヴィネグレットと柚子をアクセントに

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- 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
- La Morille** *en risotto d'épeautre crémeux aux petits pois (Suppl + ¥3,000)*  
スペルト小麦のクリーミーなリゾット モリーユ茸とプティ・ポワと共に
- L'Asperge verte** *en fin velouté accompagné de petits ravioles de ricotta à la menthe fraîche*  
リコッタチーズを詰めたラヴィオリにグリーンアスパラガスのヴルーテを注いで
- L'Escargot** *en panure délicate à la purée d'ail et persil*  
三重県産エスカルゴのクロメスキ パセリとニンニクのクーリで

## 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を根セロリと黒トリュフのハーモニーで
- L'Amadaï** *cuit délicatement servi dans une nage aux oignons doux (Suppl + ¥5,000)*  
しつとりと蒸しあげた甘鯛を新玉葱のクーリと共に
- Le Kué** *à la meunière avec des pousses de bambous, sauce béarnaise*  
愛媛県産クエのムニエルと筍にベアルネーズソースを合わせて
- Le Sabre** *cuit à la vapeur escorté de seiches de printemps au basilic*  
太刀魚と蛸のデュオにバジルの香りを纏わせて
- ~
- Le Filet de Bœuf** *grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)*  
和牛フィレ肉のグリエ アルルカン風 レフォールを効かせたクレソンのクーリで
- Le Pigeon** *le suprême et la farce à gratin au chou vert, sa cuisse caramélisée*  
フランス産仔鳩の胸肉とアバのキャベツ包み キュイスのキャラメリゼと山菜を添えて
- 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とエスペレット唐辛子を効かせた白いんげん豆のラグー
- 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

- Les Agrumes** *de nos vergers en symphonie accompagnés d'une légèreté au chocolat blanc et sorbet Miko*  
季節の柑橘フルーツ ショコラブランのムースと大分県産美娘のソルベを添えて
- Le Mikado** *mousse légère au chocolat Manjari aux éclats de pistache et glace à la vanille*  
ミカド 軽やかなマンジャリのムースとピスタチオのクリーム タヒチ産ヴァニラのグラスと共に
- Les Fleurs de Cerisier** *en vacherin aux fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*  
栃木県産とちあいかと桜香るムースを閉じ込めたヴァシュラン
- Le Soufflé** *chocolat servi chaud et accompagné d'un sorbet muroise*  
ショコラのスフレ ミュロワーズのソルベを添えて

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