



*** Menu Spécialité ***

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon
関谷健一朗 "M.O.F. 2023" フランス国家最優秀職人章が継承する
ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

Pour commencer

Le Thon

en tartare au poivron rouge parfumé à la bergamote
本鮪とパプリカのタルタル ベルガモットをアクセントに

Le Caviar Impérial

en fine gelée coraillée servi en surprise
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

Les Asperges Vertes

et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma
グリーンアスパラガスと春野菜のプリムール
トマトのジュレと柑橘のヴィネグレットで

L'Oursin

zéphyr soyeux et lacté fleuri d'un nuage à la fragrance d'anis
雲丹の軽やかなムースにフヌイユのエキュームを合わせて

Le Homard Européen

servi avec une fricassée de morilles dans une timbale de macaroni au Château-Chalon
オマール海老とモリーユ茸のフリカッセを詰めたタンバル シャトー・シャロン風味

L'Agneau

rôti aux herbes accompagné d'une tourtière de légumes Méditerranéens
ハーブを纏わせたフランス産仔羊のロティ 香り高いジュと共に

La Sphère

en sucre soufflé, aux fraises "Amaon" et mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti
福岡県産あまおうと苺ミルクのエスプーマを春色の飴の中に閉じ込めて

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises
カフェとミニャルディーズ

Joël Robuchon
restaurant

Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité
ご愛顧に感謝を込めて

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
季節や仕入れ状況により掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます