

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 13,800

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

2 Plats au choix

Your choice of two main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU B ¥ 10,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

MENU C ¥ 8,000

※From 1st September, served only during lunchtime

Amuse-bouche

1 Entrées au choix

Your choice of one appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

Taxe comprise, et 10% de service non compris
10% service charge is not included

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persilé accompagné sucrine et radis rouge en salade*
ham and parsley Mille-feuille presented with sweet lettuce and red radish salad

La Sardine *marinée puis servie sur un fin toast melba à la provençale*
marinated sardines presented in Provençal style with a crispy toast

Le Crabe *avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte*
Crab meat topped with a green mustard flavored broccoli mousse

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucs de tomates*
Burata cheese accompanied with basil paste and a mixture of fresh tomatoes (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

La Noix de Saint-Jacques *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
sea scallops presented in turmeric broth with fresh ginger

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil

Le Riz *dans un bouillon safrané façon "paëlla" aux fruits de mer*
safran flavored risotto served in paella style topped with seafood (Supp. ¥ 2,000)

Les Plats / Main Courses

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
Ray fish served on a brown butter sauce with salted plum and crispy rice

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge*
golden threadfin and squid served with extra virgin olive oil emulsion

La Cuisse de Volaille *confite présentée avec une étuvée de légumes du moment*
free range chicken confit accompanied by a braised seasonal vegetables

Les Noisettes d'Agneau *rôties avec une compotée d'aubergine au cumin et salade d'herbes*
roasted lamb loin accompanied with cumin flavored eggplant marmalade

Le Filet de Veau *sauté puis gratiné au parmesan accompagné d'une fricassée de champignons et édamamé*
sauteed veal fillet and gratinated with parmesan cheese, fricassée of mushrooms and Edamame (Supp. ¥ 3,500)

Le Bœuf *poêlé aux pousses d'épinard au wasabi et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
pan fried wagyu beef served with wasabi flavored spinach and mashed potato (Supp. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

Le Pavlova *meringue croustillante au citron vert, sorbet griotte et coulis de cerise aux épices*
pavlova served with cherry sorbet and coulis

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

L'Île Flottante *aux pralines roses, crème anglaise et sorbet framboise*
floating island praline rose served with anglaise sauce and raspberry sherbet

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery