



MENU D'ÉTÉ
~Summer Menu~
¥ 25,000

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream

* * *

LA BURRATA

en salade avec ses légumes estivaux sur un coulis de tomate fraîche

Burrata with summer vegetables salad on a fresh tomato coulis

* * *

L'ORMEAU

grillé servi sur un risotto à la barigoule d'artichaut

Grilled abalone served with an artichokes barigoule risotto

* * *

LE AYU SAUVAGE

voilé façon Colbert avec un pistou d'oselle

Ayu fish presented in Colbert style with a sorrel pistou

* * *

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

rôtie accompagnée d'une fricassée de girolles et asperge verte au jus gras

Roasted ribeye steak with chanterelle mushroom fricassée and a green asparagus

* * *

LE MOJITO

cocktail de saveurs tropicales et menthe, granité au rhum

Tropical flavor cocktail served with a rum granita

* * *

LE MELON

en déclinaison vacherin, sorbet et coulis parfumé au Pernod

Melon Vacherin and its sorbet served on a Pernod flavored coulis

* * *

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escorté de mignardises

Coffee or tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

10% Service charge is not included