

~ 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 course

\*\*\*

*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

“servi uniquement au déjeuner”  
served only during lunch time

*Amuse-bouche*

\*\*\*

*1 Entrées au choix*

Your choice of one appetizer

\*\*\*

*1 Plats au choix*

Your choice of one main course

\*\*\*

*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 Kampachi** *en tartare sur un lit de taboulé aux légumes croquants*  
Yellowtail tartar served on a bed of crunchy vegetables tabbouleh

**Le Sanma** *escorté de salade de pomme de terre et caviar d'aubergine relevé de sudachi*  
Saury fish escorted by a potato salad and spicy eggplant paste flavored with sudachi

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

**Le Pressé de Volaille** *et foie gras accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge*  
Chicken and foie gras mille-feuille accompanied with green lentil salad ( Supp. ¥ 2,000 )

### Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

**Les Champignons** *en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique*  
Mushrooms velvety accompanied by ibérico ham and crispy croutons

✓ **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** *servi façon "paëlla" aux fruits de mer safranés*  
Safran flavored risotto in paella style topped with seafood ( Supp. ¥ 2,000 )

### Les Plats / Main Courses

**Le Congre** *saisi sur la peau avec une sauce vierge*  
Pan seared conger fish with his scale accompanied with a virgin sauce

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

**La Souris d'Agneau** *mitonnée aux épices douces façon navarin sur une mousseline de carottes*  
Simmered lamb shank with light spices served on a carrot mousse

**Le Filet de Porc** *sauté puis gratiné au parmesan avec un coulis de chorizo Iberique*  
Sautéed porc fillet and gratinated with parmesan cheese escorted by chorizo coulis

**Le Pigeon** *rôti puis nappé d'une farce à gratin servi sur un melba aux saveur d'automne*  
Roasted pigeon and its liver in gratin style served on a crispy melba toast ( Supp. ¥ 3,500 )

**L'Entrecôte de Bœuf** *poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites*  
Pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach and chestnut confit ( Supp. ¥ 3,500 )

### Les Desserts / Desserts

**Le Carapoire** *déclinaison gourmande autour de la poire, éclats de noisettes caramélisées et coulis framboise*  
Pear trilogy served with caramelized hazelnuts and raspberry sauce

**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

**Le Yuzu et Miel** *doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant*  
Vacherin of yuzu and honey served with caramel sauce

✓ *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**