

~ 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 Maquereau *avec une salade de pomme de terre et caviar d'aubergine parfumé au sudachi*
Mackerel fish escorted by a potato salad and spicy eggplant paste perfumed 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 Foie Gras *et la volaille en duo, kumquat et gingembre confit avec une fine gelée au Château-Chalon*
Chicken and foie gras mille-feuille with kumquat confit escorted by a Château-Chalon jelly (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Les Champignons *en fin velouté soyeux avec des croûtons dorés et copeaux de jambon des Aldudes*
Mushrooms velvety accompanied by Aldudes ham and crispy croutons

 **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara au coulis d'artichauts fumés*
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil and smoked artichoke

L'Œuf coque *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*
Half-boiled egg on an eggplant compote flavored with tomato and cumin

Les Plats / Main Courses

Les fruits de mer *sur un riz safrané façon "paëlla" au chorizo*
Safran flavored risotto in paella style topped with seafood (Supp. ¥ 2,000)

Le Congre *cuit sur la peau avec une sauce vierge à l'huile d'olive, pousses de salade*
Pan seared conger fish with his scale accompanied with a virgin sauce

Le Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie aux aromates avec des gnocchis de potiron et son jus perlé*
Barracuda fish served under a soft bread crust escorted with pumpkin gnocchi

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées au jus de gingembre*
Simmered lamb shank, wrapped with eggplant and ginger essence sauce

Le Canard *rôti, polenta onctueuse avec des racines de lotus glacées au jus*
Roasted duck presented with creamy polenta glazed lotus roots

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 et coulis framboise*
Pear trilogy served with hazelnuts and raspberry 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'Orange *d'Amakusa, dans une coque d'Opalys, sur une fine gelée à la cannelle, sacristain "doré croquant"*
Amakusa orange in Opalys shell presented on a cinnamon flavored grapefruit jelly and crispy sacristain pastry

 **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