

~ 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 Pressé de Volaille *accompagné d'une salade d'endive et pommes vertes*
Chicken terrine presented with chicory and green apple salad


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 *effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
Shredded crab meat topped with "Shogoin" turnip mousse flavored with yuzu

Le Hiramé *en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne*
Hirame fish carpaccio accompanied by its tartlet topped with caviar imperial (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 Kamasu *sous une fine crôte de pain de mie aux condiments brocolis et câpres acidulés, coulis de chou rouge*
Barracuda served in viennoise style with broccoli, capers and red cabbage coulis

Le Hirasuzuki *cuit au four avec une sauce vierge à l'huile d'olive, pousses de salade*
Pan seared hirasuzuki fish with his scale accompanied with a virgin sauce

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

Le Vacherin aux fraises "Tochiaika" *glace à la vanille de Tahiti et meringue croquantes*
"Tochiaika" strawberry vacherin with Tahiti vanilla ice garnished by a crispy meringue (Supp. ¥ 1,000)

 *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