

~ 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 *sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et copeaux de parmesan*
Mackerel served on a tart with basil and a black olive tapenade

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

Le Topinambour *en fin velouté soyeux aux truffes noires*
Jerusalem artichoke creamy velvety with black truffle

 **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 accompagné d'une purée de céleri-rave*
Barracuda served under a crispy toast accompanied by celery root puree

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*
Caramelized black cod presented on a rape blossom coulis with bamboo shoots

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 and glazed lotus roots


L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi (Supp. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

Le Savarin *parfumé au rhum avec les agrumes de saison*
Rum baba topped with seasonal citrus fruits

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