

~ 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 *escorté d'une salade de carottes râpées*

Chicken terrine presented with grated carrot salad

Le Maquereau *sur une tarte fine, agrémenté d'une tapenade et copeaux de parmesan*

Mackerel served on a tart with basil and a black olive tapenade

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*

Angel shrimp carpaccio presented with citrus dressing and blue poppy

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et une sauce mousseline*

Poached white asparagus and firefly squid confit served with mousseline sauce (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinère*

Butter lettuce creamy soup escorted with marinated clams

✓ **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 de Poule *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*

Soft boiled egg presented with morels mushrooms and sugar snap pea (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de mer *sur un riz safrané façon " paëlla "*

Safran flavored risotto in paella style topped with seafood (Supp. ¥ 2,000)

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*

Ray fish served on a brown butter sauce with salted plum and crispy rice

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

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni et petits légumes*

Stewed veal presented in a macaroni timbale with baby vegetables and cream 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*

"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