

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

MENU A ¥ 13,500

Amuse
* * *
Your choice of one appetizer
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or Tea served with petit four

MENU B ¥ 9,500

Amuse
* * *
Your choice of one appetizer
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or Tea served with petit four

MENU C ¥ 7,800

Amuse
* * *
Your choice of one soup
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or Tea served with petit four

MENU D ¥ 5,300

Amuse
* * *
Your choice of one dish
* * *
Your choice of one dessert
* * *
Coffee or Tea served with petit four

All our breads are homemade by our team from the bakery

 Vegetarian dishes

10% of service charge is not included

LES ENTREES / APPETIZERS

LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet

LES CREVETTES marinées aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète

Seasonings paradise prawn escorted with cauliflower and peanuts vinaigrette

LA DAURADE en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote au citron et pavot bleu agrémenté de caviar **Sea bream on a carpaccio with lemon vinegar and blue poppy, shallot cream and Imperial caviar**

LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp + ¥ 680)

Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter(+¥680)

LES SOUPES / SOUPS

LES RAVIOLES de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleur de pimentée

Duck Liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

L'AUBERGINE en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

Eggplant cream soup served with shiitake mushroom

LES PLATS / MAIN DISHES

LE SAWARA et une étuvée de coquillages aux algues accompagné d'une sauce beurre blanc

Pan-fried sawara and Steamed Clams served with white butter sauce

L'ITOYORI sous une fine croûte de pain de mie aux herbes amères

"Itoyori" put on a crispy thin bread served with bitter herb

L'AGNEAU DE LOZÈRE en navarin printanier, relevé d'une huile provençale au romarin

French Lozère Lamb stew seasoned with rosemary Provençal oil

LA PINTADE rôtie à la broche servie avec une salade pastorale et un jus gras

Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp.¥1,980)

Caramelized Duck Liver on a duo with free-range Quail and mashed potatoes(+¥1,980)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp.¥1,980)

Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables(+¥1,980)

LES DESSERTS / DESSERTS

LA TENDANCE CHOCOLAT onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé

Araguani Chocolate ganache served with a cocoa sherbet covered with bitter biscuit powder

LE CAFÉ sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Glanduja

Pure Arabica coffee combination with Glanduja and Jivara smoothness

LE PARFUM DES ILES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco

Passion fruits and banana cream, Rum granité and coconut smooth mousse

LE VACHERIN comme une ruche sous une glace au miel et yuzu recouvert d'un caramel fondant

Yuzu and honey flavored vacherin prepared like a honeycomb