

**~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~**  
CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE

**MENU A ¥ 13,800**

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one starter**

\*\*\*

**Your choice of one soup**

\*\*\*

**Your choice of two dishes**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

**MENU B ¥ 10,000**

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one starter**

\*\*\*

**Your choice of one soup**

\*\*\*

**Your choice of one dish**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

**MENU C ¥ 8,000**

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one starter**

\*\*\*

**Your choice of one dish**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

**MENU D ¥ 5,800**

“servi uniquement au déjeuner en semaine”  
“served only during weekday lunch”

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Your choice of one dish**

\*\*\*

**Your choice of one dessert**

\*\*\*

**Coffee or Tea accompanied  
with selection of sweets**

## LES ENTRÉES / APPETIZERS

**Le Saumon** en tartare à l'avocat, herbes aromatiques, asperges vertes, vinaigrette citronnée  
salmon duo of avocado and fresh dill topped with green asparagus flavored with citrus dressing

**Le Foie Gras** brioché sublimé d'un chutney de mangue aux épices douces  
terrine of foie gras presented with mango chutney and spices

**Le Poulpe** mariné au caviar d'aubergine et relevé de coriandre fraîche  
marinated octopus served with velvety eggplant puree and fresh coriander

**L'Oursin** et le maïs en harmonie soyeuse au consommé de poule et mouillette aux algues  
sea urchin presented on corn mousse, chicken jelly and seaweed bread ( Supp. ¥1,500 )

## LES SOUPES / SOUPS

**La Cerise** en gazpacho avec un sorbet lacté givré aux éclats de pistache  
cherry gazpacho with ricotta cheese sherbet and roasted pistachio

**La Crevette** dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais  
shrimp presented in turmeric broth with fresh ginger

## LES PLATS / MAIN COURSES

**Le Mebaru** dans une traditionnelle soupe de poissons de roche tomatée, raviole de fenouil et wakame  
rockfish poached in clear tomato fish soup, deep fried fennel ravioli and wakame

**L'Itoyori** cuit en peau sauce vierge aux condiments, légumes provençaux poêlés, chips de parmesan  
golden threadfin pan-seared with zucchini and eggplant, provençale condiment and parmesan tuile

**La Joue de Porc Ibérique** confite aux épices et fine mousseline de carottes servie dans une timbale de macaroni  
Iberico pork cheek presented in a macaroni crown with carrots puree

**Les Noisettes d'Agneau** rôties, légumes printaniers juste sautés, pousses de pétasite frites, crème d'ail noir  
lamb loin pan-seared with spring vegetables and black garlic coulis

**Le Duo de Canard et Le Foie Gras** accompagné d'une pôlée de girolles et amandes  
roasted challans duck served with foie gras, fricassée of girolles and almonds ( Supp. ¥ 1,870 )

**Le Bœuf** la noix d'entrecôte émincée, épinards au wasabi et poivrons arlequins  
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi ( Supp. ¥ 2,530 )

## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Parfum des Îles** 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 granite and smooth coconut mousse

**Le Pavlova** meringue croustillante au citron vert, sorbet griotte et coulis de cerise aux épices  
pavlova served with cherry sorbet and coulis

**La Tendance Chocolat** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé  
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sorbet and powdered biscuit

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers  
*All our breads are home made by our bakery team*