

~ 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

“This menu is available for lunch and dinner on weekdays
during a state of emergency”

Amuse-Bouche

Your choice of one dish

Your choice of one dessert

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

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Le Kampachi mariné au kombu et au pavot bleu, mousseline de fève de soja relevée d'œufs de truites
marinated Kampachi with blue poppy seeds and kombu, edamame mousse and trout eggs

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 au four, encornet juste saisi et tagliatelle de courges à l'émulsion d'huile d'olive
golden threadfin and squid served with squash tagliatelle and olive oil emulsion

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

La Volaille de Yamagata en croûte d'herbes, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
Yamagata chicken breast cooked with herbs crust, stewed vegetables from Ebihara farmed

Le Duo de Canard et Le Foie Gras accompagné d'une pœlée 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