

~ CREATE YOUR OWN MENU ACCORDING TO YOUR APPETITE ~

**MENU A ¥9,200**

**Amuse**

**\*\*\***

**Your choice of one appetizer**

**\*\*\***

**Your choice of one soup**

**\*\*\***

**Your choice of two dish**

**\*\*\***

**Your choice of one dessert**

**\*\*\***

**Coffee or Tea**

**MENU B ¥5,500**

**Amuse**

**\*\*\***

**Your choice of one appetizer**

**\*\*\***

**Your choice of one dish**

**\*\*\***

**Your choice of one dessert**

**\*\*\***

**Coffee or Tea**

**MENU C ¥3,500**

**Amuse**

**\*\*\***

**Your choice of one dish**

**\*\*\***

**Coffee or Tea**

All our breads are homemade by our team from the bakery

 **Vegetarian dishes**

10% service charge is not included

## LES ENTREES / APPETIZERS

- LES LEGUMES D'AUTOMNE** et la mozzarella en gâteau sur un coulis de potiron  
Seasonal vegetables and mozzarella cake served on a butternut squash coulis
- L'ŒUF DE POULE** mollet et friand aux champignons de saison et jambon iberico «Joselito»  
Half-bolled egg served with mushroom fricassee and Iberico ham shaving
- LA BONITE** marinée au vin rouge, rafraîchie d'une salade de jeunes pousses de betterave et roquette  
Skipjack tuna marinated with red wine, served with beetroot and rocket sauce
- LA SAINT-JACQUES** la noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp. ¥880)  
Pan-fried Scallops cooked with seaweed butter (+¥880)

## LES SOUPES / SOUPS

- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé  
Chestnut cream soup with smoked bacon and celery
- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée  
Duck liver ravioli served in a warm chicken broth with herbs and a spicy cream

## LES PLATS / MAIN DISHES

- LA DAURADE** à la vapeur en duo de beignets de palourdes aux algues dans une fleurette au thym  
Steamed seabream "MARINIÈRE" style served with clams seaweed beignet
- LE SAWARA** saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi  
Sawara fish served with beurre blanc sauce and crown daisy with crispy Sakura-ebi
- LE PAILLARD DE VEAU** relevé de citron, tomates confites et légumes à la moutarde d'Orléans  
"Paillard" style veal served with vegetables and mustard
- LA JOUE DE PORC** mijotée, mousseline de carotte et salsifis croustillants  
Slowly simmered pork cheek served with a carrot puree
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée ( Supp + ¥ 1,980)  
Wagyu beef flank steak served with mashed potatoes (+¥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 MARRON GLACÉ** en tarte friande vanillée au coulis de mikan  
Chestnut tarte flavored with vanilla and mikan coulis
- LE PAVLOVA** meringue croquante au citron vert, sorbet kyohô et sauce de fruits rouges aux épices  
Pavlova like crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits sauce
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp. ¥880)  
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥880)