

~ 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**

**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**

**MENU C ¥ 7,800**

**Amuse**  
\* \* \*  
**Your choice of one soup**  
\* \* \*  
**Your choice of one dish**  
\* \* \*  
**Your choice of one dessert**  
\* \* \*  
**Coffee or Tea**

**MENU D ¥ 5,300**

**Amuse**  
\* \* \*  
**Your choice of one dish**  
\* \* \*  
**Your choice of one dessert**  
\* \* \*  
**Coffee or Tea**

All our breads are homemade by our team from the bakery

 Vegetarian dishes

10% of service charge is not included

## LES ENTRÉES / 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**
- 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**
- LE HARICOT VERT** façon mimosa au foie gras et aux copeaux de parmesan  
**Duck liver and string beans salad "mimosa" with wasabi sauce**
- LE CALMAR AORI** en carpaccio à la crème d'échalote acidulée, méli-mélo croquant au caviar Impérial (Supp. ¥1,680)  
**"Aorilka" on a carpaccio with Imperial caviar, lemon vinegar and shallot cream (+¥1,680)**

## LES SOUPES / SOUPS

- LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé  
**Chestnut cream soup with smoked bacon and celery**
- LES MOULES DE BOUCHOT** du Mont Saint-Michel dans une fine crème de jeunes légumes aux croûtons dorés  
**MONT SAINT-MICHEL mussels cream soup flavored with thyme**

## LES PLATS / MAIN DISHES

- LA DAURADE** servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite  
**Seabream served with lemongrass emulsion, turmeric oil and tomato**
- 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**
- LA PINTADE FERMÈRE** à la broche et la fameuse pomme purée au jus gras  
**Roasted guinea fowl served with pastoral salad and natural gravy**
- LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée  
**Thyme flower roasted lamb served with mashed potatoes**
- LE CANARD DE CHALLANS** rôti accompagné d'une fricassée de cèpes au jus gras (Supp. ¥1,980)  
**Roasted Challans duck served with sauteed cepes mushrooms and cassis puree (+¥1,980)**
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**  
poivrée aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥2,500)  
**Peppered and Caramelized Wagyu Beef rib eye, mashed potatoes and crispy vegetables (+¥2,500)**

## 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 coulis**
- LA VANILLE DE TAHITI** en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp. ¥880)  
**Tahitian vanilla caramelized custard (+¥880)**