

~ 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 FERMIÈRE 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
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 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 CAFÉ sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja
Pure Arabica coffee combination with Gianduja and Jivara smoothness
LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp. ¥880)
Tahitian vanilla caramelized custard (+¥880)