

**~ 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 PRESSÉ DE FOIE GRAS** aux kumquats façon mendiants accompagné de son toast brioché  
pressed foiegras and kumquat in a mendiant style served with toasted brioche

**LA SÉRIOLE** délicieux tartare relevé de navet rouge et d'une fleurette au wasabi  
amber jack tartare topped with red turnip and yuzu juice

**LES NOIX DE SAINT-JACQUES** poêlées au moment, champignons marinés et méli-melo de légumes croquants  
pan-seared scallops served on mixed seasonal mushrooms salad and crunchy vegetables

**LE HOMARD** en duo de chou-fleur à la vapeur, arachides grillées, salade de jeunes pousses  
combination of lobster and cauliflower served with peanut vinaigrette dressing ( Supp. ¥ 2,000 )

## LES SOUPES / SOUPS

**LE TOPINAMBOUR** onctuosité aux croustilles sur une royale de crustacés  
jerusalem artichoke soup served on a crustacean custard and crispy puff croutons

**LE POTIRON** en fin velouté soyeux, canard confit et graines de courge  
velvety pumpkin soup served with shredded duck confit and crispy seeds

## LES PLATS / MAIN COURSES

**LE KAMASU** voilé façon viennoise et poêlé aux condiments brocolis et câpres acidulés, coulis de chou rouge  
fierce fish cooked with bread crumb crust and aromates, red cabbage pickled cream

**LE SAWARA FUMÉ** à la plancha, coulis de shungiku jeunes pousses, sato-imo croquant, sauce béarnaise  
lightry smoked mackerel presented with shungiku coulis and béarnaise sauce

**LE COQUELET** le suprême rôti et sa cuisse confite accompagné d'une étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara  
roasted rooster accompanied of Ebihara vegetables stewed with a hint of lemon

**LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym, crépinette farcie et un coulis de salsifis au jus gras  
lamb rack roasted with thyme, salsify purée and baby potatoes confit with juice

**LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO** juste poêlé, patate douce caramélisée et compotée de kumquats relevés de sauce poivrade  
pan seared Hokkaido deer escorted with caramelized sweet potato and peppery sauce ( Supp. ¥ 2,200 )

**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 )

**LE RIZ "AIZ'S-RICE"** dans un bouillon safrané style paella de marisco  
safran flavored Aiz's-rice served in paella style and topped with seafood

## LES DESSERTS / DESSERTS

**LE YUZU ET LE MIEL** doux medley glacé façon vacherin au caramel fondant  
vacherin of yuzu and honey served with caramel sauce

**LA CHÂTAIGNE** infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis  
rum infused chestnut mousse served on a meringue with cassis sauce

**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 homemade by our team from the bakery