

~ 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 d'une crème à l'échalote
amber jack tartare topped with red turnip and yuzu juice

L'ŒUF DE POULE mollet et friand aux sucres de tuber-mélanosporum et céleri rave en salade
soft boiled egg presented with black truffle and celery root salad

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

LA SOURIS D'AGNEAU mitonnée aux épices douces façon navarin sur une semoule aux raisin secs
slow cooked lamb shank with sweet spices served on a dry raisin semolina

LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO juste poêlé, patate douce caramélisée et compotée de kumquats relevés de sauce poivrée
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)

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