

~ 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



LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet

LE MAQUEREAU mi-cuit aux légumes confits et tapenade comme en Provence, herbes aromatiques en salade

Mi-cult mackerel served with grilled vegetable and tapenade sauce

LE SAUMON FUMÉ en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax

Smoked salmon and avocado tartare served with potatoes gaufrettes

LA TRUFFE NOIRE

et le suprême de volaille fermière mitonné aux oignons confits et lard paysan sur une tarte friande (Supp. ¥3,000)

Black Truffle on a chicken supreme tart, parmesan cheese (+¥3,000)

LES SOUPES / SOUPS

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery

LE CRABE «WATARI» servi en bisque onctueuse sur une royale de chou-rave

«WATARIGANI» crab bisque served with delicate kohlrabi pudding

LES PLATS / MAIN DISHES

LA MORUE fraîche de ligne en imprimé d'herbes aux sucs de légumes

Pan-fried Cod covered with herb ravioli on a vegetable broth

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 JOUE DE BŒUF braisée au vin rouge, aux petits oignons et lardons

Red wine braised beef cheek served with mashed potatoes

LA CANETTE le filet juste rôti relevé d'une sauce légère au poivre vert, pommes dauphines et chicons

Rosted duckling served with 'pommes dauphines' and endive salad

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 SPAGHETTI aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp. ¥7,000)

Black truffle Spaghettis served with poached egg (+¥7,000)

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 CAFÉ sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja

Pure Arabica coffee combination with Gianduja and Jivara smoothness

LE CHEESE CAKE en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos

Strawberry and mascarpone cheese cake served with a speculoos biscuit

LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp. ¥880)

Tahitian vanilla caramelized custard (+¥880)