

~ 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 VOLAILLE accompagné d'une salade de racine de lotus à l'estragon
chicken terrine presented with lotus roots salad flavored with estragon

LES NOIX DE SAINT-JACQUES poêlées aux symphonie gourmande de légumes en guacamole relevé d'agrumes
pan fried scallop invigorated with citrus flavored spicy guacamole

LE KAMPACHI mariné au kombu et au pavot bleu, mousseline de fèves de soja
marinated kampachi with blue poppy seeds and kombu, topped with edamame mousse

LE CRABE en effiloché, délicate crème de chou-fleur agrémenté de caviar impérial de Sologne sur une fine tarte
shredded crab meat with cauliflower cream and caviar on a crispy pie (Supp. ¥ 2,000)

LES SOUPES / SOUPS

LES CHAMPIGNONS en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon ibérique
mushrooms velvety accompanied by ibérico ham, croutons and garlic cream

LA COURGE "BUTTERNUT" en soupe onctueuse sur une royale de roquefort « Papillon »
butternut squash in a delicate soup with custard of Roquefort "Papillon"

LES PLATS / MAIN COURSES

L'ITOYORI cuit au four servi avec une compotée de poivrons, sauce Noilly prat vermouth
oven baked threadfin bream served with bell pepper compote and vermouth sauce

LE CABILLAUD en imprimé d'herbes aux sucs de poissons de roche safranée
cod fish presented with a ravioli dough in a saffron rock fish stock

LES NOISETTES D'AGNEAU rôties avec ses souris effilochée en parmentier au Pecorino
roasted loin of lamb and its pulled shank served in parmentier style with Pecorino cheese

LA JOUE DE PORC IBÉRIQUE braisée à la bière, étuvée de légumes de la ferme d'Ebihara
braised porc cheek in beer, presented with stewed vegetables from Ebihara farm

LA CAILLE DE "TOYOHASHI" rôtie aux raisins à la façon du vigneron
roasted "Toyohashi" quail with grapes presented in vigneron style (Supp. ¥ 2,500)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF poêlée accompagnée d'épinard au wasabi et châtaignes confites
pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach and chestnut confit (Supp. ¥ 2,500)

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

LES DESSERTS / DESSERTS

LE PARFUM DES ÎLES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco
passion fruits and banana cream, rum granite and smooth coconut mousse

LA PÊCHE et son sorbet accompagnée d'une gelée verveine et chantilly mascarpone
peach compote and its sorbet accompanied by verbena jelly and chantilly mascarpone

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