

**~ 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 JAMBON BLANC** au persil accompagné d'une salade de lentille verte assaisonné de moutarde de Dijon  
cooked ham and parsley terrine presented with Dijon mustard flavored green lentils salad

**LE MAQUEREAU** sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et basilic  
mackerel served on a tarte with basil and a black olive tapenade

**LA SÉRIOLE** voilée de fines lamelles de radis rouge et relevé de yuzu au poutargue  
seriole fish and red radish scented with yuzu and mullet roe

**LA CREVETTE "BOTAN"** en tartare escortée d'une mousseline au navet et agrémentée de caviar impérial de Sologne  
"Botan" shrimp in tartar served on a turnip mousse and topped with caviar imperial ( Supp. ¥ 2,000 )

## LES SOUPES / SOUPS

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

**L'ARTICHAUT** en fin velouté soyeux aux truffes noires  
artichoke creamy velvety topped with fresh black truffle

## LES PLATS / MAIN COURSES

**L'ITOYORI** cuit à la vapeur, encornet juste saisi à l'émulsion d'huile d'olive vierge  
golden threadfin and squid served with kohlrabi spaghetti and olive oil emulsion

**LE SAWARA** à la plancha servi avec un coulis de trompette de la mort et salade de céleri-rave  
pan seared mackerel presented with black trumpet puree and celery roots salad

**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 CUISSE DE CANARD** confite présentée avec une étuvée de légumes au jus  
duck leg confit accompanied by a braised seasonal vegetables

**LE CHEVREUIL D'HOKKAIDO** accompagné des betteraves glacées relevées d'une sauce poivrée chocolatée  
Hokkaido deer served with glazed beets and black pepper sauce flavored with chocolate ( Supp. ¥ 2,500 )

**L'ENTRECÔTE DE BŒUF** poêlée, présentée avec des épinards au wasabi et la fameuse pomme purée  
pan fried beef boneless rib-eye served with wasabi flavored spinach and mashed potato ( Supp. ¥ 2,500 )

**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

**LE CLAFOUTIS** aux pommes caramélisées, glace à la vanille de Tahiti  
apple clafoutis with a Tahitian vanilla ice cream

**LA TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au 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