

~ 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

10% de service non compris 10% service charge is not included

Les Entrées / Appetizers

✓ **L'Aubergine** *en symphonie d'avocat avec un coulis de piquillos*
eggplant and avocado symphony served with piquillos pepper coulis

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persillé accompagné d'une salade de lentille verte assaisonnée de moutarde de Dijon*
cooked ham and parsley terrine presented with Dijon mustard flavored green lentils salad

La Crevette d'Ange *en carpaccio relevée d'une vinaigrette aux agrumes et pavot bleu*
angel shrimp carpaccio presented with citrus dressing and blue poppy

L'Asperge Blanche *pochée accompagnée de hotaru-ika confit et une sauce mousseline*
poached white asparagus and firefly squid confit served with mousseline sauce (Supp. ¥ 2,500)

Les Soupes / Soups

La Cébette *en velouté glacé, saumon fumé et croûtons dorés à l'huile d'olive*
spring onions cold velvety with smoked salmon and crispy croutons

La Laitue *en soupe onctueuse agrémentée de clovisses façon marinière*
butter lettuce creamy soup escorted with marinated clams

Les Plats / Main Courses

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge de Provence*
golden threadfin and squid served with kohlrabi spaghetti and olive oil emulsion

La Raie *façon meunière au beurre noisette et câpre avec une étuvée de chou vert*
ray in meunière style with brown butter and capers accompanied of stewed green cabbage

Les Noisettes d'Agneau *en croûte d'herbes accompagnées de pousses de bambous*
herb crusted lamb loin presented with braised bamboo shoots

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni aux printanières*
stewed veal presented in a macaroni timbale with spring vegetables and cream sauce

Le Porc de "Hakkinton" *la côte rôtie accompagnée d'une fricasée de morilles au jus*
roasted pork chop accompanied of morels mushroom fricassee (Supp. ¥ 2,500)

L'Entrecôte de Bœuf *poêlée aux pousses d'épinard au wasabi et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
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 façon "paëlla" aux fruits de mer*
safran flavored Aiz's-rice served in paella style and topped with seafood

Les Desserts / Desserts

Le Cerisier *panna cotta de pistache, crème chantilly d'opalys et coulis de griotte*
cherry blossoms with a pistachio panna cotta and a white chocolate opalys whipped cream

Le Savarin *aux zestes d'oranges confites, mélange d'agrumes et chantilly à la vanille de Tahiti*
rum baba and seasonal citrus fruits topped with Tahitian vanilla whipped cream

Le Tendance Chocolat *onctueux au Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé*
Araguani chocolate ganache served with a cocoa sorbet and powdered biscuit

✓ *Plats Végétariens / Vegetarian dishes*

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are homemade by our team from the bakery