

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 13,800

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

2 Plats au choix

Your choice of two main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweets

MENU B ¥ 10,000

Amuse-bouche

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

MENU C ¥ 8,000

Amuse-bouche

1 Entrées au choix

Your choice of one appetizers

1 Plats au choix

Your choice of one main courses

1 Dessert au choix

Your choice of one dessert

*Le café express ou le thé
agrémenté de mignardises*

Coffee or Tea accompanied
with selection of sweet

Taxe comprise, et 10% de service non compris
10% service charge is not included

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

Le Jambon Blanc *en mille-feuille persilé accompagné d'une salade de macédoine façon "mimosa"*
ham and parsley Mille-feuille presented with mimosa style diced vegetables salad

Les Crevettes *marinées aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète*
marinated shrimp and cauliflower served with peanut vinegar

La Sardine *marinée puis servie sur un fin toast melba à la provençale*
marinated sardines presented in Provençal style with a crispy toast

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucs de tomates*
Burata cheese accompanied with basil paste and a mixture of fresh tomatoes (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

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

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil

L'Œuf de Poule *mollet et friand sur une fricasée de morilles et petits pois*
soft boiled egg presented with morels mushrooms and sugar snap pea (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

L'Itoyori *cuit au four, hotaru-ika confit à l'émulsion d'huile d'olive vierge*
golden threadfin and squid served with firefly squid confit and olive oil emulsion

Le Sabre *en imprimé d'herbes sur une nage de Château-Chalon*
cutlass fish presented with homemade herbs ravioli in a Château Chalon sauce

Les Noisettes d'Agneau *rôties avec une compotée d'aubergine au cumin et salade d'herbes*
roasted lamb loin accompanied with cumin flavored eggplant marmalade

Le Veau *en blanquette, dans une timbale de macaroni et petits légumes*
stewed veal presented in a macaroni timbale with baby vegetables and cream sauce

Le Porc de "Meishanton" *la côte rôtie accompagnée d'une asperge blanche au jus*
roasted pork chop accompanied with white asparagus (Supp. ¥ 3,500)

Le Filet de Bœuf *grillé avec des légumes printaniers et la fameuse pomme purée de Joël Robuchon*
grilled beef filet accompanied with spring vegetables and mashed potatoes (Supp. ¥ 4,500)

Les Desserts / Desserts

Le Clafoutis *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*
apple clafoutis with Kogyoku sherbet

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

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe avec éclats de biscuit cacao*
Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream 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