

~ 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 course

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

“servi uniquement au déjeuner”
served only during lunch time

Amuse-bouche

1 Entrées au choix

Your choice of one appetizer

1 Plats au choix

Your choice of one main course

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

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

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

Le Crabe *avec une mousseline de brocoli relevé d'une moutarde verte*
Crab meat topped with a green mustard flavored broccoli mousse

Le Pressé de Volaille *et foie gras accompagné d'une salade de lentilles vertes relevé de vinaigre de vin rouge*
Chicken and foie gras mille-feuille accompanied with green lentil salad (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

La Noix de Saint-Jacques *dans un bouillon parfumé au curcuma et gingembre frais*
Sea scallops presented in turmeric broth with fresh ginger

✓ **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

Le Riz *servi façon "paëlla" aux fruits de mer safranés*
Safran flavored risotto in paella style topped with seafood (Supp. ¥ 2,000)

Les Plats / Main Courses

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
Ray fish served on a brown butter sauce with salted plum and crispy rice

L'Itoyori *cuit au four, les encornets juste saisis sur une émulsion d'huile d'olive vierge*
Oven baked golden threadfin and squid with extra virgin olive oil emulsion

La Cuisse de Canard *confite présentée avec une étuvée de légumes du moment*
Duck leg confit accompanied by a braised seasonal vegetables

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

Le Filet de Veau *sauté puis gratiné au parmesan accompagné d'une fricassée de champignons et édamamé*
Sautéed veal fillet and gratinated with parmesan cheese, fricassee of mushrooms and Edamame (Supp. ¥ 3,500)

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. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

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

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

Le Melon *frais parfumé au amaretto et blanc-manger à la noix de coco*
Fresh melon flavored with amaretto and coconut blanc-manger (Supp. ¥ 900)

✓ *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