

~ 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

**Le Pressé de Volaille** *accompagné d'une salade d'endive et pommes vertes*  
Chicken terrine presented with chicory and green apple salad

**Le Maquereau** *sur une tarte fine, agrémenté d'une traditionnelle tapenade et copeaux de parmesan*  
Mackerel served on a tart with basil and a black olive tapenade

**Le Crabe** *effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*  
Shredded crab meat topped with "Shogoin" turnip mousse flavored with yuzu

**Le Hiramé** *en carpaccio au citron et pavot bleu et sa tartelette agrémentée de caviar impérial de Sologne*  
Hirame fish carpaccio accompanied by its tartlet topped with caviar imperial ( Supp. ¥ 2,000 )

### Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

**Le Topinambour** *en fin velouté soyeux aux truffes noires*  
Jerusalem artichoke creamy velvety with black truffle

✓ **Le Méli-mélo de Légumes** *de la ferme d'Ebihara au coulis d'artichauts fumés*  
Ebihara farm mixed vegetables served with extra virgin olive oil and smoked artichoke

**L'Œuf coque** *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*  
Half-boiled egg on an eggplant compote flavored with tomato and cumin

### Les Plats / Main Courses

**Les fruits de mer** *sur un riz safrané façon "paëlla" au chorizo*  
Safran flavored risotto in paella style topped with seafood( Supp. ¥ 2,000 )

**Le Kamasu** *sous une fine crôte de pain de mie accompagné d'une purée de céleri-rave*  
Barracuda served under a crispy toast accompanied by celery root puree

**Le Black Cod** *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et pousses de bambou*  
Caramelized black cod presented on a rape blossom coulis with bamboo shoots

**La Souris d'Agneau** *mijotée avec des aubergines épicées au jus de gingembre*  
Simmered lamb shank, wrapped with eggplant and ginger essence sauce

**Le Canard** *rôti, polenta onctueuse avec des racines de lotus glacées au jus*  
Roasted duck presented with creamy polenta glazed lotus roots

**L'Entrecôte de Bœuf** *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*  
Wagyu beef pan-seared, mixed bell pepper and spinach flavored with wasabi ( Supp. ¥ 3,500 )

### Les Desserts / Desserts

**Le Savarin** *parfumé au rhum avec les agrumes de saison*  
Rum baba topped with seasonal citrus fruits

**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 dessert spécial pour le jour de Saint Valentin» 2/1~2/14 Special dessert for Saint Valentine's day

**Le Moelleux au chocolat** *et fraises accompagné d'une glace à la vanille de Tahiti*  
Soft chocolate cake and fresh strawberry accompanied by Tahiti vanilla ice cream ( Supp. ¥ 1,000 )

✓ *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