

~ 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 *escorté d'une salade de carottes râpées*
Chicken terrine presented with grated carrot salad

✓ **L'Avocat** *en guacamole aux épices avec une salade printanière*
Spicy avocado guacamole served with seasonal vegetables

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 d'une sauce mousseline*
Poached white asparagus and firefly squid confit served with mousseline sauce (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

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

✓ **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 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

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

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

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

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

L'Agneau *son carré grillé et ses noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte au jus gras*
Grilled lamb chop with its loin herbs crusted escorted by a green asparagus

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 Vacherin aux fraises "Tochiaika" *, glace à la vanille de Tahiti*
"Tochiaika" strawberry vacherin with Tahiti vanilla ice garnished by a crispy meringue (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