

Les Entrées Froides / Cold Appetizers

L'Aspic de Jambon *persilé accompagné d'une salade de macédoine à la moutarde de Dijon*
Ham aspic with diced vegetable salad and Dijon mustard

Le Hiramasa *mariné aux herbes et au pavot bleu, purée d'édamamés*
Hiramasa marinated with herbs and blue poppy seeds, served with edamame purée

L'Avocat *en guacamole aux épices avec une salade croquante et crevette*
Avocado prepared as a spiced guacamole, with crispy salad and shrimp

La Burrata *servie avec un pesto de basilic aux sucs de tomates*
Burrata cheese with basil pesto and tomato essence (Supp. ¥ 2,000)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Le Méli-mélo de Légumes *de la ferme d'Ebihara aux copeaux de truffes d'été*
Seasonal vegetables from Ebihara Farm sauteed in virgin olive oil with summer truffle shavings (Supp. ¥ 1,500)

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

L'Œuf coque *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*
Soft-boiled egg without shell, on a cumin-flavored eggplant compote

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de mer *sur un riz safrané façon " paëlla "*
Saffron-infused rice paella topped with assorted seafood (Supp. ¥ 2,000)

La Raie *servie avec un beurre noisette à la prune salée et riz croustillant*
Skate wing with brown butter and salted plum, served with crispy rice

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

La Volaille Fermière *le suprême roti accompagné d'une mousseline de maïs au jus gras*
Roasted free-range chicken breast with corn mousseline and rich jus

L'Agneau *son carré grillé et ses noisettes en croûte d'herbes avec une asperge verte*
Grilled lamb chop and herb-crusted loin, with green asparagus

L'Entrecôte de Bœuf *poivrée et aux aromates, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
Pan-seared wagyu beef with wasabi-flavored spinach and harlequin peppers (Supp. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

Le Parfum des Îles *crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco*
Passion fruits and banana cream, rum granite and smooth coconut mousse

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

La Pêche Melba *compotée rafraîchie avec une crème au fromage blanc servie sur une glace à la vanille de Madagascar*
Peach Melba compote refreshed with white cheese cream served on a Madagascar vanilla ice (Supp. ¥ 1,000)

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