

~ 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'Aspic de Jambon *persillé accompagné d'une salade pastorale aux herbes*
Ham aspic with salad pastorale

Les Crevettes *aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète*
Marinated Shrimps with Aromatics and Cauliflower Tops, Peanut Vinaigrette

Le Kampachi *en carpaccio au citron et pavot bleu agrémenté de caviar impériale de Sologne*
Amberjack marinated with herbs and blue poppy seeds, served with Sologne caviar (Supp. ¥ 1,500)

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 Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
Butternut velvety on a foie gras custard

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

Le Cépe *en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère*
Cep mushrooms fricasseed and its light cream accompanied with poached egg (+¥ 2,500)

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)

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

Le Congre *saisi sur la peau, en duo de nagaimo accompagné d'une sauce vierge*
Pan-seared conger eel with crispy skin, served with nagaimo and a sauce vierge

La Volaille Fermière *le suprême roti, servi avec une compotée de poivron et noix de ginkgos*
Farm-raised chicken roasted supreme, accompanied by red pepper compote and ginkgo seeds

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées et un jus de gingembre*
Braised lamb shank served with spiced eggplant and ginger jus

L'Entrecôte de Bœuf *poêlée, accompagnée d'épinards au wasabi et de châtaignes confites*
Pan-fried rib-eye steak with wasabi spinach and chestnut confit (Supp. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

Le Clafoutis *aux poires caramélisées, sorbet williams*
Clafoutis with caramelized pears, served with Williams pear sorbet

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 Châtaigne *infusée au rhum ambré en coque meringuée et coulis de cassis*
Chestnut mousse infused with amber rum, in a meringue shell, with blackcurrant coulis (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