

~ 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 Saumon *en fin tartare sur des poireaux fondants, sauce Gravlax*
Delicate salmon tartar on simmered leeks, with Gravlax sauce

Les Cannellonis de Volaille *farcis de céleri-rave, accompagnés d'un coulis à la truffe noire*
Poultry Cannelloni stuffed with celeriac, enhanced by a black truffe coulis

Le Crabe *effiloché recouverte d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
Shredded crab meat topped with "Shogoin" turnip mousse flavored with yuzu (Supp. ¥ 1,500)

Les Endives *et raisins en marinade à la coriandre, escortés de bulots*
Endives and grapes marinated with coriander, served with whelks (Supp. ¥ 1,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Le Potiron *en velouté onctueux sur une royale de foie gras de canard*
Creamy pumpkin soupe over a duck foie gras custard

Le Méli-Mélo de Légumes *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
Sautéed mixed vegetables from Ebihara farm, with extra virgin olive oil

Les Champignons *en fricassée avec son œuf poché accompagné d'une crème légère*
Mushrooms fricassee with a poached egg and light cream (+¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

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

Le Black Cod *caramélisé et ravigoté d'un coulis de colza et cristalline de lotus*
Caramelized black cod presented on a rape blossom coulis with lotus root crisp

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

Le Filet de Porc *rôti à la charcutière servi avec une purée de pomme de terre*
Roasted Pork Fillet in a charcutière style accompanied with mashed potatoes

La Souris d'Agneau *mijotée avec des aubergines épicées et un jus de gingembre*
Braised lamb shank 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 caramelized chestnut (Supp. ¥ 3,500)

Les Desserts / Desserts

Le Clafoutis *aux pommes caramélisées, sorbet Kogyoku*
apple clafoutis with Kogyoku sherbet

Le Chocolat Signature *crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbe et éclats de biscuit cacao*
Signature Araguani chocolate cream with Caribbean chocolate ice cream and cacao 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