

Menu Dégustation

¥ 22,000

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥25,000

Pour commencer

L'Usubahagi

en tartelette aux agrumes et pavot bleu, agrémentée de caviar impérial de Sologne

Marinated filefish tartlet with citrus, blue poppy seeds, and imperial Sologne caviar

* * *

L'Œuf mollet

et crème de céleri au fumet de truffes en gelée de poule

Soft-boiled egg with celery cream, truffle-infused chicken jelly

* * *

Les Crevettes

en papillote croustillante, sauce kumquat

Crispy shrimp papillote served with kumquat sauce

* * *

La Lotte de Hakodaté

cuite dans son bouillon, légumes d'hiver et son foie à la moutarde de Dijon

Hakodate monkfish cooked in its broth, winter vegetables, and its liver with Dijon mustard

* * *

Le Porc de "Meishanton"

la côte rôtie et son jus truffé, servis avec un ragoût de lentilles vertes

Roasted "Meishanton" pork chop with truffle jus, served with lentil ragout

* * *

La Fraise "Tochiaika"

en déclinaison, accompagnée d'un fin nuage au champagne

"Tochiaika" strawberry in variations, with a delicate Champagne foam

* * *

L'Orange

dans une coque d'Opalys, sur une fine gelée à la cannelle, sacristain "doré croquant"

Orange in an Opalys shell, on a delicate cinnamon jelly with crispy golden sacristain pastry

* * *

Le Café Express ou le Thé

agrémenté de mignardises

Coffee or tea accompanied with selection of sweets

Taxe comprise, 10% de service sont non compris

10% service charge is not included

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

All our breads are homemade by our team from the bakery