

~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 13,800

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥16,000

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

*“ Servi uniquement au déjeuner
jusqu’au 30 Avril”*

Served only during lunch time by 30th April

MENU B ¥ 10,000

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥13,000

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

From May 1st, the course price will be readjusted to ¥10,000

Served during lunch/diner 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 fondant leeks, with Gravlax sauce

L'Avocat *servi en guacamole aux épices, accompagné d'une salade printanière*
Spiced avocado guacamole served with a spring vegetable salad

Les Endives *et raisins marinés à la coriandre, escortés de bulots*
Endives and grapes marinated with coriander, served with whelks (Supp. ¥ 2,000)

Le Crabe *effiloché recouvert d'une mousseline de navet "Shogoin" au yuzu*
Shredded crab meat topped with "Shogoin" turnip mousse flavored with yuzu (Supp. ¥ 2,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

Le Chou-Fleur *en fin velouté soyeux aux croûtons dorés et jambon Ibérique*
Velvety cauliflower soup with Iberico ham and golden croutons

L'Œuf coque *sans coque sur une compotée d'aubergine au cumin*
Soft-boiled egg on cumin-flavored eggplant compote

Le Hamaguri *gratiné en persillade avec de jeunes pousses de légumes croquants*
Hamaguri clam gratinated with parsley and crisp young vegetable shoots (Supp. ¥ 1,500)

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de Mer *sur un riz safrané façon "paëlla"*
Saffron-infused paella-style rice topped with assorted seafood (Supp. ¥ 3,000)

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 with rape blossom coulis and bamboo shoots

Le Filet de Porc *rôti à la charcutière et servi avec des choux de Bruxelles au jus gras*
Roasted pork fillet charcutière-style, served with brussels sprouts glazed in a rich jus

La Volaille Fermière *en royale et ses gnocchis moelleuses à la fenille d'or*
Free-range chicken in royale style with soft gnocchi decorated with gold leaf

L'Entrecôte de Bœuf *juste poêlée, épinards au wasabi et poivrons arlequins*
Pan-seared beef ribeye, spinach flavored with wasabi and mixed bell peppers (Supp. ¥ 4,000)

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

Le Vacherin *au yuzu et miel, servi avec un coulis d'agrumes*
Yuzu and honey vacherin served with citrus coulis

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