

## Menu Dégustation

¥ 25,000

### Pour commencer

*le velouté onctueux aux cébettes sur une délicate gelée de poule*  
Spring onion velouté, served over a delicate chicken jelly

\* \* \*

### Le Hotaru-ika

*confit, accompagné d'une salade de macédoine printanière*  
Marinated firefly squid, with diced vegetables and butterbur shoots

\* \* \*

### Le Hamaguri

*gratiné en persillade avec de jeunes pousses de légumes croquants*  
Hamaguri clam gratinated with parsley and crisp young vegetable shoots

\* \* \*

### L'Ainame

*saisi sur la peau, servi avec une asperge blanche et une sauce vierge à l'huile d'olive*  
Skin-seared ainame, served with white asparagus and sauce vierge

\* \* \*

### Le Veau

*en blanquette, dans une timbale de macaroni et étuvée de morilles*  
Veal blanquette in a macaroni timbale with stewed morels

\* \* \*

### Les Herbes

*sorbet rafraîchissant, escorté d'une écume à la menthe*  
Herb sorbet, accompanied by a mint espuma

\* \* \*

### La Fraise

*sur un coulis parfumé à la rose et sorbet litchi*  
Fresh strawberry and its rose-scented jelly, served with lychee sorbet

\* \* \*

### 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