~ Composez Votre Menu Selon Votre Appétit ~

Create Your Own Menu According to Your Appetite

MENU A ¥ 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

MENU B ¥ 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 ¥ 10,000

Acceptable only through our website

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

La Cerise *en gaspacho rafraîchi d'un sorbet lacté givré aux éclats de pistache*
Cherry gazpacho with ricotta cheese sorbet and roasted pistachio

Le Maquereau *sur une tarte fine servi avec une tapenade et copeaux de parmesan*
Mackerel on a fine crispy tart with tapenade and parmesan shavings

L'Aspic de Foie Gras *et pâté de campagne en duo accompagné d'un pain grillé*
Foie gras aspic and pâté de campagne duo with a toasted bread

Le Crabe *effiloché, recouvert d'une crème de brocoli relevée à la moutarde verte*
Crab topped with a broccoli cream enhanced with green mustard (Supp. ¥ 2,500)

Les Entrées Chaudes / Hot Appetizers

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

Le Méli-Mélo de Légumes *chauds de la ferme d'Ebihara à l'huile d'olive vierge*
Vegetable medley from ebihara farm, dressed with extra virgin olive oil

Le Matsutaké *dans une bouchée du château à la "reine" en brioche feuilletée aux crevettes*
Bouchée "à la reine" chateau's style with a flaky brioche shrimp (Supp. ¥ 2,500)

Les Plats / Main Courses

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 Kamasu *sous une fine croûte de pain de mie, escorté d'un caviar d'aubergine au sésame*
Barracuda beneath a delicate bread crust, with sesame eggplant caviar

La Joue de Porc *braisée à la bière brune avec d'une mousseline de carottes aux épices*
Braised pork cheek in dark beer escorted by a spiced carrot mousseline

Le Canard d'Ômi *rôti, polenta onctueuse accompagnée d'une fricassée de champignons et d'édamames*
Roasted Ōmi duck accompanied by smooth polenta, mushroom and edamame fricassee

Le Bœuf *juste poêlé avec des épinards au wasabi et des poivrons arlequins*
Pan-seared beef, spinach seasoned with wasabi, and harlequin peppers (Supp. ¥ 4,000)

Les Desserts / Desserts

La Mangue *son cœur glacé au curcuma enrobé d'un léger crémeux à la bergamote*
Mango with a turmeric frozen centre, coated in a light bergamot cream

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 Pêche *et son sorbet, accompagnés d'une gelée à la verveine et d'une chantilly au mascarpone*
Peach and its sorbet, accompanied by lemon verbena jelly and mascarpone chantilly

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