~ 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

L'Aspic de Jambon *persillé, servi avec une salade de jeunes pousses amères*
Ham and parsley aspic, accompanied with fresh herb salad

Le Sanma *sur une tarte fine, aux accents d'agrumes et de tapenade*
Sanma on a thin tart, flavored with citrus and tapenade

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

Le Saumon *mariné aux herbes, accompagné d'une salade d'endives agrémentée de caviar impérial de Sologne*
Herb-marinated salmon, endive salad with sologne imperial caviar (Supp. ¥ 2,500)

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*
Vegetable medley from ebihara farm, dressed with extra virgin olive oil

La Truffe d'Automne *dans une bouchée du château à la "reine" en brioche feuilletée aux crevettes*
Autumn truffles in a "bouchée à la reine", Château-style, with shrimp (Supp. ¥ 3,000)

Les Plats / Main Courses

Les Fruits de Mer *sur un riz safrané façon "paëlla"*
Saffron-infused paella-style rice topped with assorted seafood (Supp. ¥ 2,500)

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

Le Hirame *cuit à la vapeur, sur un coulis de cébette et de céleri-rave*
Steamed hirame with a coulis of green onion and a celeriac salad

La Volaille Fermière *le suprême rôti, servi avec une fricassée de champignons sur des farfalle*
Roasted supreme served with a mushroom fricassee and farfalle pasta

Le Porc Ibérique *"la pluma" rissolée, accompagné d'une délicate sauce au poivre noir de Sarawak*
Sauteed Iberian pork, served with a delicate Sarawak black pepper sauce

Le Bœuf *poêlé, agrémenté d'épinards au wasabi et de la fameuse pomme purée au jus gras*
Wagyu beef steak accompanied with wasabi spinach and mashed potatoes (Supp. ¥ 4,000)

Les Desserts / Desserts

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 Clafoutis *aux poires caramélisées, accompagné d'un sorbet Williams*
Clafoutis with caramelized pears, accompanied by a Williams sorbet

Le Marron *en Mont-Blanc et légère meringue, servi sur un coulis d'airelles*
Chestnut Mont Blanc with light meringue, served with a lingonberry coulis (Supp. ¥ 800)

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