LA CARTE DES PLATS EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION

Small tasting portions

LA FAMEUSE GELÉE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON à la crème de chou-fleur

Imperial Caviar in a lobster jelly, topped with a smooth cauliflower cream 7,700

LA BETTERAVE en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte

Beets and apple duo served with an herb salad and a green mustard sherbet 4,000

LA DAURADE en carpaccio au citron et pavot bleu

Seabream on a carpaccio with blue poppy and lemon vinegar..... 4,000

LE MAQUEREAU sur une tarte fine relevé de basilic et d'une tapenade

Mackerel tarte served with a tomato and black olive sauce 4,000

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

Chestnut cream soup with smoked bacon and celery 3,500

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic

Crispy Dublin Bay Prawn fritter served with basil pesto 4,000

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil

Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa 3,300

L'ARTICHAUT rôti sur une onctueuse purée et voilé d'un capuccino au curcuma

Curried and pureed Artichoke, turmeric flavor emulsion and smoked sauce 4,000

LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 4,000

LE KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

Kamasu with crusted "pain de mie" escorted by eggplant paste and Kabosu flavored bigarade sauce 4,500

LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil..... 4,500

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes..... 5,000

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

Roasted duck served with an herb salad 8,000

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

COLD and HOT APPETIZERS

LA SUCRINE aux langoustines tièdes, avocat, tomate et mozzarella

Sautéed dublin bay prawn salad with avocado, tomato and mozzarella cheese..... 9,800

LA SAINT-JACQUES les noix en coquille au beurre d'algues acidulé

Pan-fried scallops cooked with seaweed butter 5,500

LA TRUFFE BLANCHE aux spaghettis avec un œuf mi-cuit et une crème légère

White truffle Spaghettis served with poached egg 15,000

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE les 25 grammes

Imperial caviar from sologne with condiments..... 25,000/25g

LES PLATS

MAIN DISHES

LES LÉGUMES croquants présentés sur un lit de quinoa au persil

Pan-fried seasonal vegetables on a parsley flavored quinoa 4,300

LE KAMASU sous une fine croûte de pain de mie avec une purée d'aubergine et sauce bigarade parfumées au kabosu

Kamasu with crusted "pain de mie" escorted by eggplant paste and Kabosu flavored bigarade sauce 5,500

LE BLACK COD avec une mousseline de daïkon au yuzu à l'huile d'olive

Black cod with Yuzu flavored daikon velvety and turmeric scented oil..... 5,500

LE PAILLARD DE VOLAILLE relevé de citron, tomates confites et légumes

"Paillard" style Chicken Breast served with vegetables, wasabi flavor 5,500

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée

Wagyu Beef flank steak with mashed potatoes..... 8,500

LE CANARD DE KYOTO rôti, servi avec une salade pastorale au jus

Roasted duck served with an herb salad 14,000

L'ENTRECÔTE de bœuf tranchée à la taille de votre choix

Sliced to order Rib eye 100 g ～ served with a mashed potatoes 8,500/100g

LES FROMAGES

CHEESES

LES FROMAGES de nos régions sélectionnés par nos soins

Our selection of fine imported French cheese ..... 3,600 ～

Tax included, 10% of service charge is not included.

Vegetarian dishes

LA CARTE DES DESSERTS

¥2,000

LE CHOCOLAT SIGNATURE

crèmeux au chocolat Araguani, crème glacée Caraïbes avec éclats de biscuit cacao

Araguani chocolate ganache served with a cocoa ice cream and powdered biscuit

LE PAVLOVA

meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices

Pavlova, lime crispy meringue served with a kyoho sherbet and a spicy red fruits coulis

LA VANILLE DE MADAGASCAR

en crème brûlée cuite au four saupoudrée de cassonade (Supp+1,500)

Madagascar vanilla caramelized custard (+1,500)

LA POIRE

en crème Chiboust, sauce caramel et praliné onctueux

Pear Chiboust cream, caramel sauce and smooth praline

LE SOUFFLE

léger au caramel, sorbet à la pomme verte(Supp+2,000)

Caramel soufflé accompanied with green apple sorbet (+2,000)

LES GLACES

et les sorbets du jour

Today's selection of ice cream and sherbet

10% service charge is not included