L'Entrées

Assiette de caviar et d'oursin à la crème de legumes (spécialité)……..…..…@¥9.460
Caviar and sea urchin covered with cauliflower cream mousse and consomme jelly

Charlotte d'asperges blanches au caviar et seiche marine, sauce pistou……..……@¥8,470
Cold white asparagus pudding with squid and caviar on top

Asperges blanches chaudes, écaillés d'amadai et blanchailles, coulis de truffe
…….. …….....@¥9.020..s@¥8,030
Boiled white asparagus with deep fried amadai and ice-fish, black truffle puree

Terrine de foie gras tradition,gelée de Sauternes à la pistache……..…..@¥9.130..s@¥8.030
Traditional preserved foie gras terrine served with sweet white wine jelly,pistachio nut flavor

Flan de foie gras aux trompette-des-morts, Sauce Amarula…….....@¥8.470
Hot delicate foie gras pudding,cream liqueur sauce

Homard européen poché glacé avec mousseline d'oignons citronée au caviar
…..……..…..…..……@¥19.800--s@¥12.540
Cold european lobster with onion mousse and caviar

Potages

Soupe de tomate jaune aux coquillages……....@¥3.850--s@¥3.300
Hot smooth yellow tomato soup served with shellfish

Consommé de tortue de mer au Xérès(spécialité)……..……... @¥4.730--s@¥3.850
Hot consomme soup of turtle (from The Ogasawara Islands)

Poissons et Crustacés

Sakuramasu et siroebi frits, rouleaux de céleri-rave, loyrom……..……..@¥8.470--s@¥7.480
Deep fried cherry salmon and small shrimp,celeriac with fish egg «loyrom»

Turbot Brteon meunière, sauce aux morilles……..……..…@¥9.460--s@¥8.250
Brittany turbot meuniere, morel mushroom sauce

Steak Ormeau ''Rossini''……..……..…..……...@¥28.490--s@¥20.130
Abalone steak with sauted foie gras "Rossini"

Homard européen poché,sauce beurre blanc d'oursin au safran et chinata
……..……..……..……..……..……..…@¥18.590--s@¥12.210
Boiled european lobster,white wine butter sauce with seaurchin saffron flavor

Bouillabaisse d'Apicius……..……..…@¥11.550--s@¥9.570
Bouillabaisse

Viandes et volaille

Pigeon roti au jus, sauce salmis legère…….……..……@¥11.000--s@¥9.020
Roasted pigeon, its broth sauce

Canard roti, sauce au genievre, cuisse a l'orange sanguine….……....@¥9.130--s@¥8.030
Roasted duck breast, juniper berry sauce orange flavor

Agneau en croute, jus corse a l'huile d'epice……..……..@¥11.000
Lamb loin pie,its broth rich sauce and spices essence oil

Picatta friande de veau, sauce Calvados, effilocher de crabe au fenouil
….....……..……..……...@¥8.470--s@¥7.260
Piccata of veal loin served with crab and fennel.Calvados sauce

Bitoke à la Russe mi-cuit maison Apicius (spécalité) ……..……...…@¥14.080--s@¥12.100
Minced Japanese beef tartar steak "semi-cooked" served with butter rice, hash browns and cream sauce

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin blanc de Bordeaux……..…@¥16.500--s@¥13.090
Japanese tenderloin beef steak

Salades et Légumes

Assiette chaude de légumes.
Hot vegetables..... ¥2,860

Salade composée
Mixed salad..... ¥2,310

Salade de cresson
Watercress salad..... ¥2,530

Salade d'endives
Chicory salad..... ¥2,860

Chef de cuisine. Manabu Iwamoto.
Chef Sommelier.Hiroyuki Seino.

PU TTC/Supplément pour le service de 12%
We will add 12% service charge.

Nous sommes tenus de ne pas servir de boissons alcoolisées aux personnes qui conduisent,en conformité avec les lois en vigueur au Japon.

We are not allowed to serve an alcoholic drink to drivers.