

GOURMAND

Homard Breton en gelée de vin de Sauternes,
céleri-rave aux fruits de la passion

Cold Brittany blue lobster with Sauternes jelly, passion fruits sauce



Hamo frit et tokobushi à la Périgourdine

Deep-fried pike eel and small abalone, black treffle sauce



Bitoke à la russe mi-cuit maison Apicius

Minced sirloin Japanese beef steak, "baked only the surface"

Ou, Or

Filet de bœuf poêlé, sauce au vin blanc de Bordeaux

Tenderloin japanese beef steak.



Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager

Selection of well aged cheese, trolley service



Le choix de tous les desserts

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service



Café et Mignardises

Coffee and small cakes

¥27,000-

SAVEUR

Les Entrées

Hors-d'œuvre variés Tokobusi, Hamo, Ayu au caviar
Combination of small abalone, pike eel and sweetfish with caviar

Terrine de foie gras tradition, gelée de Salty Dog,
pamplemousse rouge, radis rose, sel de genièvre
Traditional foie gras terrine and brioshe

Le Poisson

Homard Canadien poché, sauce rouille et yaourt
Brittany blue lobster, egg yolk flavored Bouillabaisse and yougurt sauce

Les Viandes

Canard rôti, sauce Kefta, Yorkshire pudding
Roasted duck breast, Supumoni sauce.

Agneau de Sisteron en croûte feuilleté au Pastis,
suc d'agneau, fleurs de courgettes
Rolled lamb loin roast, watercress sauce

Les fromages frais et affinés par notre Maître fromager
Selection of well aged cheese, trolley service

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment
Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises
Coffee and small cakes

¥19,440-

SAISON

Les Entrées

Paupiettes d'ayu et langoustines, Saint-Jacques poêlées,
beurre d'algues crues, Hozuki

Duet with scampi and sweetfish, seaweed butter sauce

Brochettes de lapin et pigeon, sauce ravigot aux pieds de veau
à l'essence de vinaigre de balsamique

Sautéed pigeon and deep-fried rabbit on a skewer, sauce ravigotto

Soupe d'hamo, concombres râpés au gingembre

Cold vegetable clear soup served with sweetfish, octopus and pike eel.

Les plats principaux

Petite daurade vapeur en piperade Basquaise et escargots

Steamed cutlasfish packed with crabe, cognac sauce.

Poitrine de porc confit et laqué au miel et épices

Caramelized confit of pork belly

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service

Café et Mignardises

Coffee and Tiny pastry

¥12,960-

Supplément pour le service de 10%

We will add 10% service charge.