

Menu de Gourmand ¥7,200

Gourmand Course

Amuse Bouche Small Appetizer

Oeufs brouillés aux oursins

Ladify sea urchin (sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

Les Entrées Appetizer (Pick your choice of Appetizer from below)

Les Entrées Appetizer (Pick your choice of Appetizer from below)

- **Meunière de Sazae et champignon à la bourguignonne**
 - Baked horned turban and mushroom, Burgundy style.
- **Risotto à la crème avec émincés de truffes d'été**
 - White and brown rice cream risotto strew with sliced French summer truffle.
- **Poêlée de foie-gras avec flan de maïs et confit radis blanc**
 - Hungarian foie gras poêlé, served with corn pudding and Japanese radish confit on side.

2ème Entrées 2nd appetizer

Légumes organiques chauds et froids

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds” second

Les Plats Main Dishes (Pick your choice of Main dishes and Salada)

Les Plats Main Dishes

- **Filet de poisson du jour**
 - Today's special of Fresh fish from Nagasaki Prf Genkainada.
- **Poêlée de homard avec moule à la marinière**
 - Roasted Canadian homarus with Mont Saint-Michel's common mussel marinier style.
- **Rôti de porc sauce moutarde**
 - Roasted Yamagata prf. pork loin with grain mustard sauce
- **Filet de bœuf poêlée sauce poivrade**
 - New Zealand herb beef poêler, Madeira wine sauce and girolle mushroom pickle on side.
- **Pièce de "WAGYU" grillée avec fondu e au oignons**
 - WAGYU Chaliapin steak.

Les salades Salada

- **Europe**
 - Watercress Dill Amaranthus
- **Oriental**
 - Coriander Sichuan pepper Lemon balm
- **Japon**
 - Rocket Shiso(perilla)

Dessert aux choix et Café, thé

Chefs imaginational dessert and coffee or tea

Menu de Confiance ¥4,882

Treat for dusk

Amuse Bouche Small Appetizer

Oeufs brouillés aux oursins

Ladify sea urchin (sea urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

Les Entrées Appetizer (Pick your choice of Appetizer from below)

- Confit de "AYU" et gelée de concombre avec mousse de "AYU"
- Cold Ayu confit and cucumber jelly served with ayu mousse and summer vegetable salad.
- Terrine de foie-gras et porc salé au tartiner de pain
- Lightly smoked home-made Yamagata prf. pork hum and Hungarian foie gras open sandwich.

2ème Entrées 2nd appetizer

Légumes organiques chauds et froids

Variety of seasonal vegetables plate - 28 to 30 kinds” second

Potage du jour

Seasonal soup of the day

Les poissons et viandes Main Dishes (Pick your choice of Main dishes from below)

- Filet de poisson du jour sauté avec croquette de moule à la marinière
- Sauteed fresh fish from Nagasaki prf. Genkainada with Mont Saint-Michel's common mussel cream croquette marinier style.
- Épaule d'agneau braiser avec purée de pomme de terre et olive
- White wine stewed French Lozere lamb and olive kneaded mashed potato, served with Antiboise sauce.

Dessert aux choix et Café, thé

Chefs imaginalional dessert and coffee or tea

Menu de Haute Coutue ¥10,000

Haute Couture Course

Haute couture course

Owner chef Ichikawa will prepare a special dinner

with fine choice of seasonal foods

Please let us know your requests