

Menu de Confiance ¥3,200

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.
- Risotto à la crème avec émincés de truffes été (+ ¥1,400)
- White and brown rice cream risotto strew with sliced French summer truffle.
- Poêlée de foie-gras avec flan de maïs et confit radis blanc (+ ¥1,400)
- 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 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.
- Filet de bœuf poêlée sauce mère (+ ¥1,400)
- New Zealand herb beef poêler, Madeira wine sauce and girolle mushroom pickle on side.
- Pièce de "WAGYU" grillée avec fondu e au oignons (+ ¥1,800)
- WAGYU Chaliapin steak.

Dessert aux choix et Café, thé

Chefs imaginalional dessert and coffee or tea

Oeufs brouillés aux oursins	Ladify sea urchin (Sea Urchin and scrambled eggs with lobster sauce)	(+ ¥800)
Potage du jour	Seasonal soup of the day	(+ ¥800)

Menu de Haute Couture ¥6,800

Oeufs brouillés aux oursins

Ladify sea urchin

(Sea Urchin and scrambled eggs with lobster sauce)

Risotto à la crème avec émincés de truffes été

White and brown rice cream risotto strew with sliced French summer truffle.

Légumes organiques chauds et froids

Plate of 28 to 30 varieties of organic vegetables from Yamanashi.

Poêlée de homard avec moule à la marinière

Roasted Canadian homarus

with Mont Saint-Michel's common mussel marinier style.

Granité

Granite

Filet de bœuf poêlée sauce Périgueux

New Zealand herb beef poêlé, served with truffle sauce.

Avant dessert

Small dessert

Dessert aux choix et Café, thé

Pick your favorite Chef's imaginal dessert