

MENU COURTOISIE

¥8,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – SOUPE – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE  
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – SOUP – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

\* \* \* \* \*

MENU GOURMAND

¥10,000 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE – HORS D'OEUVRE AU CHOIX – PECHE DU JOUR – PLAT AU CHOIX – DESSERT – CAFE  
SMALL APPETIZER – CHOICE OF STARTER – FISH OF THE DAY – CHOICE OF MAIN DISH – DESSERT – COFFEE

~~~~~

HORS D'OEUVRE AU CHOIX CHOOSE YOUR STARTER

BALLOTINE DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO aux morilles et pistaches, gelée au Madère  
KYOTO BLACK CHICKEN BALLOTINE with morel mushrooms and pistachios, Madeira wine jelly

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
STARTER OF THE DAY, featuring seasonal ingredients

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, oignons confits et brioches toastées Suppl. +¥3,000  
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, onion confit and toasted brioche

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc gingembre et citron vert, vinaigrette à la framboise Suppl. +¥3,000  
GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, ginger-lime butter sauce and raspberry dressing

PLAT AU CHOIX CHOOSE YOUR MAIN DISH

PÊCHE selon le marché  
FISH OF THE DAY, from today's market

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (2 PERS~)  
CASSOULET "PACHON ", elected world champion 2024 (from 2 people)

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale  
TODAY'S MEAT DISH, regional specialty

FILET DE CANETTE DE KYOTO rôti et caramélisé au miel, sauce à l'orange épicée  
ROASTED KYOTO DUCK BREAST and caramelized with honey, spiced orange sauce

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ, sauce poivre vert au Cognac Suppl. +¥3,000  
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN, Cognac flavored green pepper sauce

DESSERT DESSERT

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
DESSERTS FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés ¥1,200~ la pièce  
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

Les prix affichés taxes comprises sont soumis à une majoration de 10% de service  
All prices tax included are subject to 10% service charge.

MENU SAVEUR

¥ 6,500 (tax incl.)

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
APPETIZER, small dish to start

\*\*\*\*\*

HORS D'OEUVRE, produit du moment  
STARTER OF THE DAY, with seasonal product

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché  
FISH OF THE DAY, from today's market

\*\*\*\*\*

ASSIETTE DE DESSERT du jour  
DESSERT PLATE of the day

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
COFFEE OR TEA and small sweets



MENU TENTATION

¥ 18,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
APPETIZER, small dish to start

\*\*\*\*\*

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc gingembre et citron vert, vinaigrette à la framboise  
GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, ginger-lime butter sauce and raspberry dressing

\*\*\*\*\*

SOUPE du jour  
TODAY'SOUP, seasonal flavor

\*\*\*\*\*

PÊCHE selon le marché  
FISH OF THE DAY, from today's market

\*\*\*\*\*

FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ, sauce poivre vert au Cognac  
GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN, Cognac flavored green pepper sauce

\*\*\*\*\*

CHARIOT DE DESSERTS au choix (jusqu'à 8 pers. par table)  
DESSERT FROM THE WAGON to choose (up to 8 pers. per table)

\*\*\*\*\*

CAFÉ OU THÉ et mignardises  
COFFEE OR TEA and small sweets