



The fireplace in Restaurant Pachon dates back to 1690 and was originally used in a monastery along the pilgrimage route stretching from France to Spain. This fireplace served as a place where pilgrims, on their journey to Santiago de Compostela, could warm themselves and rest.

"Santiago de Compostela" refers to the endpoint of the pilgrimage route that spans approximately 1,500 kilometers from France to Spain. It is one of the three major Christian pilgrimage destinations and has been recognized as a UNESCO World Heritage Site for its historical and spiritual significance.

MENU SPECIALITE

¥28,000 (tax incl.)

A partir de 2 personnes. From 2 people

AMUSE BOUCHE en petite bouchée
APPETIZER, small dish to start

* * * * *

SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise
GASPESIE LOBSTER SALAD with apple, yuzu butter sauce and raspberry dressing

* * * * *

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF à la truffe, parisienne de légumes
DOUBLE BEEF CONSOMME SOUP, truffle and small vegetable parisienne

* * * * *

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

* * * * *

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin de racines
KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, root vegetable gratin

* * * * *

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

* * * * *

CAFÉ OU THÉ et mignardises
COFFEE OR TEA and small sweets

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés from ¥ 1,400~ la pièce
FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses

MENU COURTOISIE

¥ 15,000 (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

¥ 18,000 (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

PETIT PÂTÉ CHAUD DE PERDREAU AU FOIE GRAS, mousseline de céleri rave, sauce truffe
PARTRIDGE AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST served warm, celery-root puree, truffle sauce

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

TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aïoli léger
COLD BOUILLABAISSE TERRINE, anchovy and olive tapenade, light aioli sauce

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées Suppl. +¥3,000
DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche

SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise Suppl. +¥3,000
GASPESIE LOBSTER SALAD with apple, yuzu 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
CASSOULET "PACHON ", elected world champion 2024

PLAT DE VIANDE en spécialité régionale
MEAT DISH OF THE DAY, regional specialty

JOUE DE BŒUF BRAISÉE, sauce au vin rouge
BRAISED BEEF CHEEK, red wine sauce

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym frais, jus de viande réduit
GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIRE PLACE, fresh thyme, reduced jus

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, bœuf, agneau et canard Suppl. +¥5,000
FIREPLACE-GRILLED MIXED MEATS with wagyu beef, lamb and duck

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin de racines Suppl. +¥5,000
KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, root vegetable gratin

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)

HORS D'OEUVRE / STARTERS

PETIT PÂTÉ CHAUD DE PERDREAU AU FOIE GRAS, mousseline de céleri rave, sauce truffe <i>PARTRIDGE AND FOIE GRAS PATE IN PIE CRUST served warm, celery-root puree, truffle sauce</i>	4,600
TERRINE DE BOUILLABAISSE EN GELEE, tapenade, sauce aioli léger <i>COLD BOUILLABAISSE TERRINE, anchovy and olive tapenade, light aioli sauce</i>	4,600
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de Monbazillac, racines et brioches toastées <i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, Monbazillac sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche</i>	7,600
SALADE DE HOMARD et pommes fruitées, beurre blanc parfumé au yuzu, vinaigrette de framboise <i>GASPESIE LOBSTER SALAD with apple, yuzu butter sauce and raspberry dressing</i>	7,600
CAVIAR KAVIARI 50g avec son blinis et crème fraiche (pour 1 à 2 PERS) <i>"KAVIARI" CAVIAR 50g with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>	22,000

SOUPE / SOUP

SOUPE du jour <i>TODAY'SOUP, seasonal flavor</i>	3,000
CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF à la truffe, parisienne de légumes <i>DOUBLE BEEF CONSOMME SOUP, truffle and small vegetable parisienne</i>	4,200

PLATS / MAIN DISHES

PÊCHE selon le marché, recette de saison <i>FISH OF THE DAY, from today's market</i>	8,000
JOUE DE BŒUF BRAISÉE, sauce au vin rouge <i>BRAISED BEEF CHEEK, red wine sauce</i>	8,000
POITRINE DE CANETTE DE KYOTO rôtie au sautoir, recette du chef <i>ROASTED KYOTO DUCK BREAST, chef's special recipe</i>	8,000
CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 <i>CASSOULET "PACHON ", elected world champion 2024</i>	S – 6,000 / M – 12,000 / L – 18,000

A LA CHEMINEE AU FEU DE BOIS / COOKED ON THE FIRE PLACE

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, parfum de thym (pour 2pers.) <i>GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIRE PLACE, fresh thyme, reduced jus (for 2 people)</i>	4 côtes – 18,000 / 6 côtes – 27,000
PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, boeuf, agneau et canard <i>FIREPLACE-GRILLED MIXED MEATS with wagyu beef, lamb and duck</i>	13,000
FAUX-FILET DE BŒUF JAPONAIS GRILLÉ À LA CHEMINÉE, sauce bordelaise <i>GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, red wine sauce</i>	100g – 9,450 / 150g – 14,250
CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU À LA CHEMINÉE, gratin de racines <i>KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, root vegetable gratin</i>	100g – 13,200 / 150g – 19,800

SUR COMMANDE A L'AVANCE..... / TO BE ORDERED IN ADVANCE
COCHON DE LAIT cuit à la broche au feu de bois (pour 8 à 12 PERS)
WHOLE SUCKLING PIG, spit-roasted on the fireplace (8~12 people) 130,000~

FROMAGES / CHEESES

LE PLATEAU DE FROMAGE DE FRANCE frais et affinés <i>FRENCH CHEESE WAGON, fresh and mature cheeses</i>	1,400~la pièce
--	----------------

DESSERTS / DESSERTS

CHARIOT DE DESSERTS au choix à la pièce <i>DESSERTS FROM THE WAGON to choose</i>	2,200~
---	--------