

## MENU SIGNATURE ¥ 16,000 (tax incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

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

OU / OR

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO ET RIS DE VEAU, mousseline de pois vert, sauce Madère  
*KYOTO BLACK CHICKEN PATE AND VEAL SWEETBREADS IN PIE CRUST, green pea mousseline, Madeira sauce*

SOUPE du jour  
*TODAY'SOUP, seasonal flavor*

VIANDE OU POISSON DU JOUR recette du chef  
*MEAT OR FISH OF THE DAY, chef's recipe*

OU / OR

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024  
*CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024*

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*

\* \* \* \* \*

## MENU EMOTION ¥ 24,000 (tax incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise  
*GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, lemon butter sauce and raspberry dressing*

OU / OR

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisins pourriture noble et brioches toastées  
*DUCK FOIE GRAS TERRINE, sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche*

PÊCHE selon le marché, recette de saison  
*FISH OF THE DAY, from today's market*

OU / OR

CASSOULET « PACHON », élu champion du monde 2024 (à partir de 2 pers.)  
*CASSOULET "PACHON", elected world champion 2024 (from 2 pers.)*

PANACHÉ DE 3 VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE, bœuf, agneau et canard  
*FIREPLACE-GRILLED MIXED MEATS with wagyu beef, lamb and duck*

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*



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 DEGUSTATION ¥29,000** (tax incl.)

A commander pour toute la table. For the entire table

AMUSE BOUCHE en petite bouchée  
*APPETIZER, small dish to start*

---

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisins pourriture noble et brioches toastées  
*DUCK FOIE GRAS TERRINE, sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche*

---

CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, brunoise de légumes et perles de Japon  
*DOUBLE BEEF CONSOMME SOUP, vegetable brunoise and tapioca pearls*

---

FEUILLETÉ DE HOMARD RÔTI, duo de sauce armoricaine et aux morilles  
*ROASTED LOBSTER in pastry crust, with a duo of Armoricaïne and morels sauce*

---

CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU GRILLÉ À LA CHEMINÉE, gratin dauphinois, sauce au fumet de poivre noir  
*KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, dauphinoise potato gratin, black pepper flavored sauce*

---

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*

---

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

## HORS D'OEUVRE / STARTERS

PETIT PÂTÉ CHAUD DE VOLAILLE NOIRE DE KYOTO ET RIS DE VEAU, mousseline de pois vert, sauce Madère <i>KYOTO BLACK CHICKEN PATE AND VEAL SWEETBREADS IN PIE CRUST, green pea mousseline, Madeira sauce</i>	4,600
HORS D'ŒUVRE du jour, produit du moment <i>STARTER OF THE DAY, with seasonal product</i>	4,600
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, gelée de raisin pourriture noble et brioches toastées <i>DUCK FOIE GRAS TERRINE, sweet wine jelly, vegetable roots and toasted brioche</i>	6,600 / 7,600
SALADE DE HOMARD aux agrumes, beurre blanc parfumé au citron, vinaigrette de framboise <i>GASPESIE LOBSTER SALAD with citrus fruit, lemon butter sauce and raspberry dressing</i>	7,600
CAVIAR OSCIETRA avec son blinis et crème fraîche (pour 1 à 2 PERS) <i>"OSCIETRA" CAVIAR with blinis and fresh cream (for 1~2 people)</i>	22,000

## SOUPE / SOUP

SOUPE du jour <i>TODAY'SOUP, seasonal flavor</i>	2,000 / 3,000
CONSOMMÉ DOUBLE DE BŒUF, brunoise de légumes et perles de Japon <i>DOUBLE BEEF CONSOMME SOUP, vegetable brunoise and tapioca pearls</i>	4,200

## PLATS / MAIN DISHES

PÊCHE selon le marché, recette de saison <i>FISH OF THE DAY, from today's market</i>	6,000 / 8,000
FEUILLETÉ DE HOMARD RÔTI, duo de sauce armoricaine et aux morilles (pour 2pers.) <i>ROASTED LOBSTER in pastry crust, with a duo of Armoricaïne and morels sauce</i>	18,000
PLAT DE VIANDE en spécialité régionale <i>MEAT OF THE DAY, 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 CHEMINÉE AU FEU DE BOIS / COOKED ON THE FIRE PLACE

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA CHEMINÉE, fine ratatouille et ail en chemise <i>GRILLED LAMB CHOPS ON THE FIRE PLACE, ratatouille and whole roasted garlic</i>	2 côtes - 8,000 / 3 côtes - 12,000
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, gratin dauphinois <i>GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN ON THE FIREPLACE, dauphinoise potato gratin</i>	100g - 9,450 / 150g - 14,250
CHATEAUBRIAND DE BOEUF KUROGÉ WAGYU, sauce au fumet de poivre noir <i>KUROGE WAGYU BEEF FILLET GRILLED ON THE FIREPLACE, black pepper flavored sauce</i>	100g - 13,200 / 150g - 19,800

## 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~
---	--------