

À LA CARTE

Entrées / Starter

Asperges blanches poêlés / jambon ibérique bellota / vinaigrette de truffe d'été White asparagus sauté / raw ham / summer truffle dressing	5,400
Shima-Aji fumé à la minute / gelée et glace de Shiso / ravigote au gingembre confit Instant smoked Horse mackerel / Shiso jelly and ice cream / ginger confit and ravigote	5,000
Foie gras de canard marbré au vin d'épices / parfait glace de griotte / poivre Cubèbe Marbled foie gras with red wine and spice flavor / griotte cherry ice cream / Cubeb pepper	5,200
Légumes de printemps / Sainte-Maure et Fromage Blanc / émulsion de pistou Spring vegetables / Sainte-Maure and Fromage Blanc / pistou emulsion	4,800
Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce	6,400

Poissons / Fish

Homard bleu rôti / morilles et petits pois à la française / beurre Café de Paris Blue lobster / morel mushroom and green peas / beurre Café de Paris	11,000
Turban de sole et biscuit de crustacés / oursins / bisque aux crevettes cerisiers Sole and crustacean biscuit Turban style / sea urchin / Sakura shrimp bisque	7,000
Kinmedai aux écailles croustillantes / fricassé de trompette de la mort et fèves / parfum de citron Crispy Kinmedai / trumpet mushroom and broad bean fricassé / lemon flavor	6,800

Viandes / Meat

Filet de bœuf Wagyu / millefeuille de pommes de terre et oignons / jus à la moutarde Dijon Grilled Wagyu beef tenderloin / potato and onion millefeuille / gravy and Dijon mustard	12,000
Carré de porc rôti aux épices / polenta aux fruits secs / radis à l'hibiscus Roasted pork loin with spice / dried fruit polenta / Japanese white radish and hibiscus	7,800
Caille et foie gras poêlé / légumes de printemps au pot-au-feu / parfum de livèche Quail and foie gras sauté / spring vegetable pot-au-feu style / livèche flavor	8,400

Fromages / Cheese

Un plateau des fromages de France French cheese selection	2,250
--------------------------------------------------------------	-------

Desserts / Desserts

Piano au chocolat / Praliné d'amandes et noisettes Piano chocolate / praline of almond and hazelnuts / bitter cacao sherbet / coffee sauce	2,750
Palet à la noisette / crème légère au chocolat Caremelia / sorbet de kalamansi Hazelnut Palet style / Caramelia cream / Calamondin sorbet	2,200
Anneaux des bavarois / crème au citron et sa ganache / glace à la menthe fraîche Bavarois ring / lemon cream and ganache / mint ice cream	2,200
Cannelloni croustillant / crémeux de fromage / parfait glace exotique Crispy Cannelloni / cheese cream / exotique fruit ice cream	2,200

CROWN

Menu de Printemps du goût

Amuse-bouche
Small appetizers

Asperges blanches en poêlés / calmar de la luciole / sauce gribiche
Pan-fried French white asparagus / marinated firefly squid / gribiche sauce

Ormeau / risotto de fleurs de colza et boutargue / sauce à la grenobloise
Abalone / field mustard flower risotto and dried mullet roe / grenobloise sauce

Filet de bœuf Wagyu / morilles et petits pois à la française / jus réduit au vieux Madère
Pan-fried Wagyu beef tenderloin / morel mushroom and green peas / Vintage Madeira sauce

Fromages
Cheese

Votre choix de dessert à la carte
Sweet endings

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥24,000

MENU ESPRIT

Amuse-bouche
Small appetizers

Foie gras de canard marbré au vin d'épices / parfait glace de griotte / poivre Cubèbe
Marbled foie gras with red wine and spice flavor / griotte cherry ice cream / Cubeb pepper

ou or

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson (+¥2,000)
Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce (+¥2,000)

Asperges blanches poêlés / jambon ibérique bellota / vinaigrette de truffe d'été
White asparagus sauté / raw ham / summer truffle dressing

Homard bleu rôti / morilles et petits pois à la française / beurre Café de Paris
Blue lobster / morel mushroom and green peas / beurre Café de Paris

Filet de bœuf Wagyu / millefeuille de pommes de terre et oignons / jus à la moutarde Dijon
Grilled Wagyu beef tenderloin / potato and onion millefeuille / gravy and Dijon mustard

ou or

Caille et foie gras poêlé / légumes de printemps au pot-au-feu / parfum de livèche
Quail and foie gras sauté / spring vegetable pot-au-feu style / livèche flavor

Fromages
Cheese

Votre choix de dessert à la carte
Sweet endings

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥21,000

MENU SAVEURS

Amuse-bouche
Small appetizers

Légumes de printemps / Sainte-Maure et Fromage Blanc / émulsion de pistou
Spring vegetables / Sainte-Maure and Fromage Blanc / pistou emulsion

ou or

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson (+¥2,000)
Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce (+¥2,000)

Turban de sole et biscuit de crustacés / oursins / bisque aux crevettes cerisiers
Sole and crustacean biscuit Turban style / sea urchin / Sakura shrimp bisque

Caille et foie gras poêlé / légumes de printemps au pot-au-feu / parfum de livèche
Quail and foie gras sauté / spring vegetable pot-au-feu style / livèche flavor

Fromages
Cheese

Anneaux des bavarois / crème au citron et sa ganache / glace à la menthe fraîche
Bavarois ring / lemon cream and ganache / mint ice cream

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥16,000

MENU ESSENCE

Amuse-bouche
Small appetizers

Shima-Aji fumé à la minute / gelée et glace de Shiso / ravigote au gingembre confit
Instant smoked Horse mackerel / Shiso jelly and ice cream / ginger confit and ravigote

ou or

Caviar Oscietàra et œuf / mousseline de pommes de terre et haddock / jus de cresson (+¥2,500)
Oscietra caviar and egg / potato and haddock mousse / watercress sauce (+¥2,500)

Asperges blanches poêlés / jambon ibérique bellota / vinaigrette de truffe d'été
White asparagus sauté / raw ham / summer truffle dressing

Kinmedai aux écailles croustillantes / fricassé de trompette de la mort et fèves / parfum de citron
Crispy Kinmedai / trumpet mushroom and broad bean fricassé / lemon flavor

ou or

Carré de porc rôtie aux épices / polenta aux fruits secs / radis à l'hibiscus
Roasted pork loin with spice / dried fruit polenta / Japanese white radish and hibiscus

Palet à la noisette / crème légère au chocolat Caramelia / sorbet de kalamansi
Hazelnut Palet style / Caramelia cream / Calamondin sorbet

Mignardises / Café
Petits fours / coffee

¥13,000