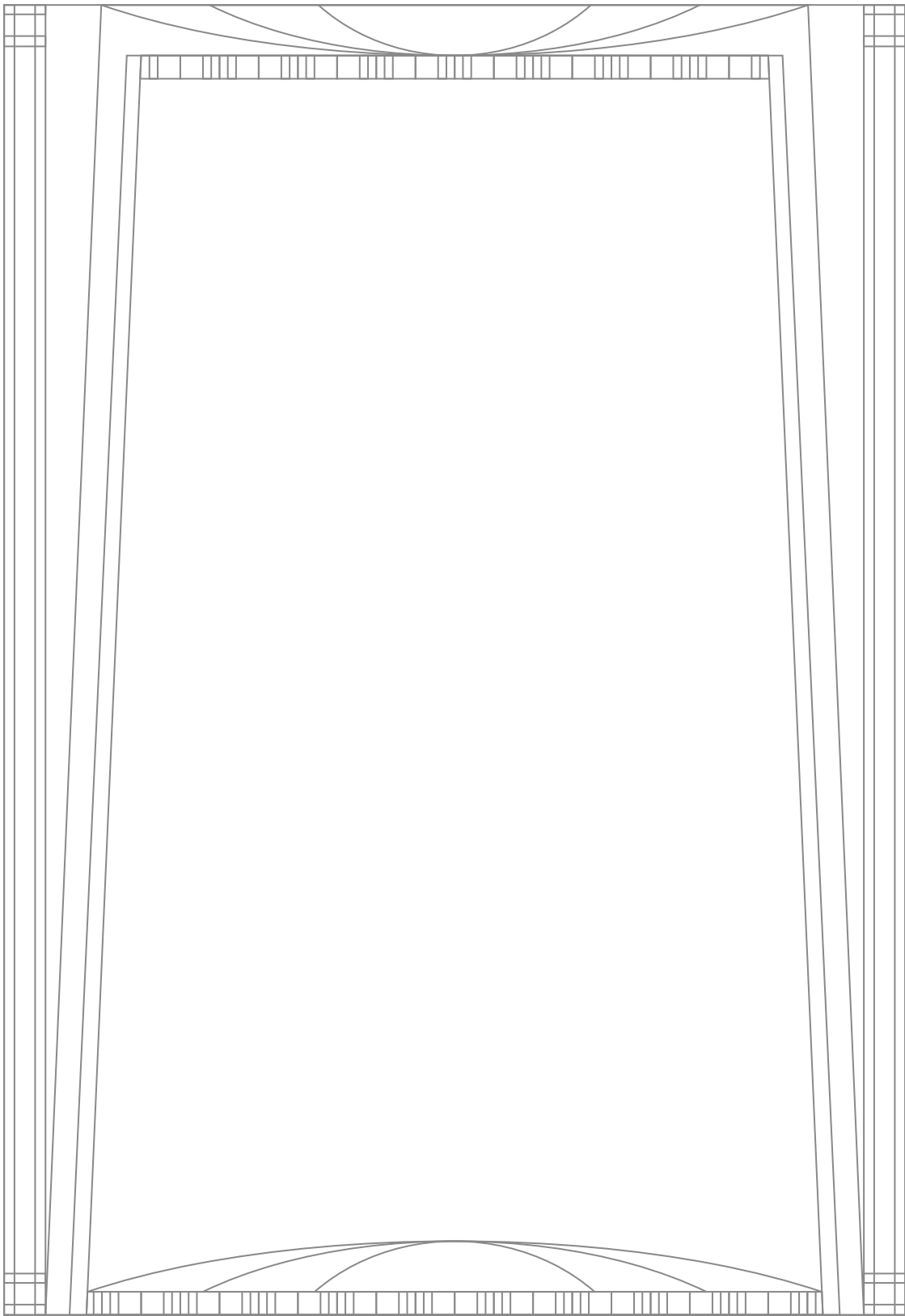




ACCORDS METS ET VINS  
*WINE PAIRING*

NM Champagne - Rosé Prestige 1<sup>er</sup> Cru  
Duval-Leroy

2022 Bordeaux Blanc Sec  
Lions de Suduiraut

2018 Savigny-lès-Beaune  
Simon Bize & Fils

2022 Saint-Estèphe  
Le Marquis de Calon Ségur

¥ 11,000

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février 2026

Velouté de chou-fleur, truffe noire  
*Cauliflower velouté, black truffle*

Noix de Saint-Jacques marinée aux agrumes, caviar gold  
*Sea scallops marinated with citrus, gold caviar*

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes,  
condiment des pinces, délicate homardine  
*Cookpot of lobster and tender tiny potatoes,  
claw condiment, delicate homardine*

Volaille jaune rôtie, asperges vertes et morilles  
*Roasted corn-fed chicken, green asparagus and morels*

Composition kaki et shikuwasa  
*Persimmon and shikuwasa composition*

Cœur de fraise et vanille, croustillant amande-chocolat  
*Strawberry and vanilla sweet heart, almond-chocolate crisp*

¥ 24,200

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.  
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.