

BAR SNACK MENU

Pâté croûte de volaille et foie gras, condiments au vinaigre
Poultry and foie gras pâté croûte, pickled condiments

¥2,200

Planche de charcuteries artisanales et fromages affinés
Artisanal charcuterie selection and aged cheeses

¥2,640

Boîte de caviar 30g, blinis tièdes et garniture classique
Caviar kristal 30g with warm blinis, traditional garnishes

¥24,200

Œufs mayonnaise de poules élevées en plein air,
moutarde de Dijon, olives noires
Free-range eggs mayonnaise, dijon mustard, black olives

¥1,210

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream

¥2,640

Croque-monsieur, comté affiné
Croque-Monsieur, aged comté cheese

¥1,980

Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge.