

Menu du Nouvel An
jeudi 31 décembre 2026

Amuse-Bouche

Crabe des neiges rafraîchi, fine gelée de crustacés, caviar Kristal
Chilled snow crab, delicate shellfish gelée, Kristal caviar

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

Filet de bœuf rôti, topinambours et truffe noire, sauce Périgueux
*Roasted beef tenderloin, jerusalem artichoke and black truffle,
Périgueux sauce*

Avant dessert

Fraises d'ici cuites et crues, crème à vanille, émulsion au Champagne
Raw and cooked local strawberries, vanilla cream, Champagne foaming

¥33,000

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.