



## NEW YEAR'S EVE MENU

315.-

### APERITIF

A glass of Laurent Perrier Brut, La Cuvée

### AMUSE BOUCHE

Foie gras mousse, yuzu jam

### 9-COURSES MENU

Selection of 4 canapés from the Omakase bar  
Crispy rice, spicy tuna tartare

Yellowtail yaki bitashi

Traditional sashimi:  
Seabream / toro / scallop

Modern sashimi:  
Red mullet / Sologne caviar

Sushi selection:  
Tuna / seabass lime / mackerel / kampyo maki

Sea urchin chawan mushi

Lobster with white miso sauce

Kagoshima wagyu A5 entrecôte, foie gras,  
melanosporum black truffle potato purée

Tangerine, mikan, sake



## MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

315.-

### APÉRITIF

Coupe de Laurent Perrier Brut, La Cuvée

### AMUSE BOUCHE

Mousse de foie gras, confiture de yuzu

### MENU 9 PLATS

Sélection de 4 bouchées de l'Omakase bar  
Crispy rice, tartare de thon épicé

Yaki bitashi de sériole

Sashimis traditionnels :  
Pageot / toro / noix de saint-jacques

Sashimis modernes: rouget, caviar de Sologne

Sélection de sushis :  
Thon / bar au citron vert / maquerau / kampyo maki

Chawan mushi à l'oursin

Homard, sauce miso blanc

Kagoshima wagyu A5 entrecôte, foie gras,  
purée à la truffe noire melanosporum

Mandarine, mikan et saké