

EASTER SUNDAY LUNCH

AED 795 per person | *Alcoholic, including Champagne*

AED 495 per person | *Alcoholic*

AED 375 per person | *Non-Alcoholic*

HIGHBALLS

Yuzu Americano

*Tanqueray Export, yuzu,
strawberry bitter, sparkling water*

Okinawa Fiz

*Ketel One,
tonka, passion fruit, vanilla,
Chardonnay*

Figberry

*Johnnie Walker Black Ruby, figs,
Chinotto, fig leaves soda*

Mizuloma

*Casamigos Blanco, Rinquinquin
à la Pêche, Lillet Rosé, umeboshi peach,
pink grapefruit soda*

CHAMPAGNE

NV Veuve Clicquot, Brut

WINES

White - 2023 Chardonnay, L. Max & D. Duband

Rosé - 2024 M de Minuty, Château Minuty

Red - 2024 Pinot Noir, Laroche

RAW & MARINATED - SELECT 1 PER PERSON

Salmon & avocado hand roll, okonomiyaki sauce

Hand roll de saumon et avocat, sauce okonomiyaki

Tuna tartare, avocado, toasted croutons, sesame, ponzu sauce

Tartare de thon, avocat, croûtons dorés, sésame, sauce ponzu

Japanese Wagyu tartare, chimichurri, fried onions

Tartare de Wagyu japonais, chimichurri, oignons frits

Vegetable spring rolls, Thai sauce

Spring rolls de légumes, sauce thaï

LEAVES, CRISPY & HOT - FOR THE TABLE

Crab & avocado galette, Madras curry

Galette de tourteau et avocat, curry Madras

Miso-caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette

Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette au sésame

Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce

Gyoza de bœuf, gingembre, sauce soja sucrée

Crispy kadaif prawns, pineapple sweet & sour sauce

Crevettes croustillantes en kadaïf, sauce aigre-douce à l'ananas

LAND & SEA - SELECT 1 PER PERSON

Miso-caramelised black cod, baby spinach, sesame

Black cod caramélisé au miso, jeunes pousses d'épinards, sésame

Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper

Raviolis de langoustines, bisque créinée, poivre vert de Sichuan

Yakitori-style chicken, spring onion

Poulet façon yakitori, cébette

Marinated & grilled lamb chops, teriyaki sauce

Côtelettes d'agneau marinées et grillées, sauce teriyaki

Japanese-style fried rice, soy-marinated soft-boiled egg

Riz sauté à la japonaise, œuf mollet mariné au soja

DESSERTS - FOR THE TABLE

Easter rabbit, light lime cream, mango sorbet, coconut sablé

Lapin de Pâques, crème légère au citron vert, sorbet mangue, sablé coco

Apple tarte fine, caramel sauce

Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce

Profiteroles, glace vanille, Chantilly, sauce chocolat

Vanilla mille-feuille, pecan praline

Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan