



cuisine pied-noir

menus



cuisine pied-noir

## glass/bottle

### whites

la vieille, ferme blanc, cotes du luberon	500
felines jourdan, roussane, languedoc	700/3300
clos petite bellane, cotes du rhone	700/3300
felines jourdan, chardonnay, languedoc	700/3300

domaine perrin, beaucastel, rhone '06	6300
clos du caillou, cotes du rhone '07	6500
bois de boursan, chateauneuf '07	9800
gravner, bianco breg, "anfora", italy '01	12000

### rose/muscat

terre du sud, rose, cotes du rhone	700/3300
puig, muscat de rivesaltes, roussillon (500ml)	3500
chateau d' esclans, rose, provence '06	4500

### reds

la vielle, ferme rouge, cotes du ventoux	500
brillane, vin de pays, printemps, provence	600
magon, carignan-syrah, tunisia	500
espiers, sablet, cotes du rhone	1000/4800
h & b, cotes du roussillon villages	1100/5500

cassan, beaumes de venise, rhone	4200
magon majus, carignan-syrah, tunisia	5200
clos perdus, corbieres, languedoc, '07	5600
jaboulet, crozes-hermitage, rhone '06	5800
puig, georges, cotes du roussillon '07	3600
roubine, vacqueyras, rhone '06	6300
ch, des estanilles, faugeres prestige '03	5500
bouissiere, gigondas, rhone '06	9000
tour du bon, bandol, provence '05	9500
ch. puech haut, "le loup de pic", languedoc, '06	5500
orenllaia, masseto, toscana '03	45000

### bubbles

pol roger, brut reserve, champagne	1200/8400
k de kuburis sparkling rose, tunisia	600/3900
h & b, cremant de limoux, languedoc '06	3800
alfred gratien, cuvee paradis, epervay	8000
krug, grand cuvee, champagne NV	20000

### the secret bin

we have many great single bottles  
of red or white italian wine available  
from 1000 glass/ 5000 bottle,  
please ask your server for details.

### specialty KaMu cocktails

#### 900 yen each

<b>hot summer night</b>	chili vodka, amaretto, sour, orange
<b>uncle albert</b>	bourbon, grand marnier, honey, orange
<b>rock the casbah</b>	gin, cointreau, pomegranate, thyme
<b>tatooine</b>	drambuie, chestnut, grand marnier, honey
<b>the hookah</b>	vodka, cointreau, ginger ale, lemon

chilled tunisian daydream / eau de vie de figue	600
suntory, premium malts draft	700

### corkage

1000 yen, plus a small taste for the chef

5% service charge added to bill

**thank you**



**lunch  
june**

**1400 yen set**

served with sweet moroccan green tea with mint

**choose two from below :**

lentil "stew", spicy marquez lamb sausage,  
caramelized fennel

roasted garlic bisque, marjoram couscous fritters  
yoghurt, truffle oil

ratatouille, goat cheese soufflé, mint pistou

roquette salad, honey-lemon citronette  
oven-dried tomato, pine nuts, parmesan

olive oil roasted sardines, preserved lemon jam  
grilled eggplant, red pepper risotto

petite provencal "b..t" with pork belly,  
roquette, ratatouille, garlic aiöli on baguette

charcoal-grilled tuna niçoise salad "à la KaMu mode"  
with couscous salad and fried egg

confit of lamb shoulder, chickpea ragout,  
charred tomato, goat cheese

braised beef cheek pissaladière,  
olive tapenade, roquette, oven-dried tomato,  
parmesan crème

**for additional 500 yen each**

baklava with lemon crème and harissa honey

risotto rice pudding with dates and marjoram

chocolate pot-de-crème with  
orange confit and fennel seed

saffron ice cream

**drinks**

perrier, sparkling (330 ml)	400 yen
moroccan sweet green tea with mint	400 yen
iced coffee	300 yen
café macchiato	400 yen
espresso	200 yen
juice	400 yen

if your table has time restraints, please request  
with the server to be served your choices together

5% service charge added to bill

**thank you**



cuisine pied-noir

evenings  
june

1,100 yen each

lentil "stew", spicy marquez lamb sausage,  
caramelized fennel

roasted garlic bisque, marjoram couscous fritters,  
yoghurt, truffle oil

ratatouille, goat cheese soufflé, mint pistou

roquette salad, honey-lemon citronette,  
oven-dried tomato, pine nuts, parmesan

1,800 yen each

olive oil and sea salt-roasted sardines, preserved  
lemon jam, grilled eggplant, red pepper risotto

charcoal-grilled prawns, chermoula beurre blanc,  
couscous, cured olive tapenade

cumin-rubbed pork belly, white bean purée,  
tomato fond-de veau, spiced apricot chutney

raw tuna bruschetta, harissa honey,  
grilled date bread, roquette, almond crème

2,300 yen each

confit of lamb shoulder, chickpea ragout,  
charred tomato, goat cheese

charcoal-grilled sea scallops, artichoke "brandade",  
truffle oil, sage pistou

braised beef cheek pissaladière,  
olive tapenade, roquette, oven-dried tomato,  
parmesan crème

pan-seared sea bass, white sesame risotto,  
moroccan green tea foam, mint, yoghurt,

500 yen each

baklava with lemon crème and harissa honey

risotto rice pudding with dates and marjoram

chocolate pot-de-crème with  
orange confit and fennel seed

saffron ice cream

drinks

perrier sparkling (330 ml)	400 yen
moroccan sweet green tea with mint	400 yen
iced coffee	300 yen
café macchiato	400 yen
espresso	200 yen
juice	400 yen

5% service charge added to bill

thank you



lunch  
june

1400 yen set

モロッコ風ミントグリーンティー付

以下のメニューから二つを選んで頂きます:

ルッコラサラダ、ハニーレモンのシトロネット、  
オープンのドライトマト、松の実、パルメザン

山羊のチーズスフレ、ラタテュイ、ミントピスト

ローストガーリックのビスクにクスクスフリット、  
トリュフオイル

オープンロースト鯛、レモンジャム、焼き茄子、  
赤ピーマンリゾット

子羊の肩肉コンフィにヒヨコマメラゲー、  
焦がしトマトジャム、山羊チーズ

牛のホホ肉のニース風ピザ、オリーブタペナード、  
ルッコラ、パルメザン・クレム

スパイシー子羊のマーゲズ・ソーセージに  
レンズ豆シチュー、フェネルのキャラメル

プチプロバンス風のバゲットBLT、豚バラ肉、ルッコラ、  
ラタトゥーユ、ガーリック・アイオリ、パルメザン

ピエノウ風・炭火焼マグロのニソワサラダに  
マスタード・ヴィナグレット、モロッコオリーブ

for additional 500 yen each:

ピスタッチオのパクラヴァ

サフラン風味アイスクリーム

リゾット・ライスプディングにやしの実、マージョラム

チョコレート・ポットデユクレムにフェネル、  
オレンジ・コンフィ

drinks

ペリエ・スパークリング・ミネラル・ウォーター (330 ml)	400 yen
モロッコ・スイートアイス・ミントティー	400 yen
アイスコーヒー	300 yen
カフェ・マキアート	400 yen
エスプレッソ	200 yen
フルーツ・ジュースその他炭酸系各種	400 yen

お急ぎの方にお食事をまとめてサーブするよう担当にお伝えください。

サービス料5%を別途頂戴いたします。  
thank you



cuisine pied-noir

evenings  
june

1,100 yen each

ルッコラサラダ、ハニーレモンのシトロネット、  
オープンのドライトマト、松の実、パルメザン

山羊のチーズスフレ、ラタテュイ、ミントピスト

ローストガーリックのビスクにクスクスフリット、  
トリュフオイル

スパイシー子羊のマーゲズ・ソーセージにレンズ豆シチュー、  
フェネルのキャラメル

1,800 yen each

オープンロースト鯛、レモンジャム、焼き茄子、赤ピーマンリゾット

クミンまぶし豚バラ肉に白豆ピュレ、  
トマト・フォンデュヴォ、杏チャツネ

炭火グリル海老にシェムーラ・バター、クスクス、  
モロッコオリーブ・タペナード

中トロブルシェッタにハリッサ・ハニー、  
やしの実パン、アーモンド・クレム

2,300 yen each

子羊の肩肉コンフィにヒヨコマメラガー、  
焦がしトマトジャム、山羊チーズ

牛のホホ肉のニース風ピザ、オリーブタペナード、  
ルッコラ、パルメザン・クレム

炭火焼ホタテにアーティチョーク・ブランダード、  
トリュフオイル、セージピスト

スズキのソテーに白胡麻リゾット、  
モロッコ・グリーンティーとミントジェル

500 yen each:

ピスタッチオのパクラヴァ

サフラン風味アイスクリーム

リゾット・ライスプディングにやしの実、マージョラム

チョコレート・ポットデユクレムにフェネル、オレンジ・コンフィ

drinks

ペリエ・スパークリング・ミネラル・ウォーター (330 ml)	400 yen
モロッコ・スイートアイス・ミントティー	400 yen
アイスコーヒー	300 yen
カフェ・マキアート	400 yen
エスプレッソ	200 yen
フルーツ・ジュースその他炭酸系各種	400 yen

サービス料5%を別途頂戴いたします。

thank you