

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche Entrée

Soupe
Sashimi
+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g
Tempura
Poisson
Nimono

Viande Bœuf Simmental ou Bœuf Wagyû "Joshû" + 30€ Sushi Dessert

> 10 Temps + 90€ Accord mets vins 6 verres

MENU À LA CARTE

21h30 - 22h00

ENTRÉES

Huîtres pochées, veau et Tsurumurasaki, sauce miso blanc wasabi	30
Shabu-shabu de sériole, cresson et poireaux, sauce radis râpé au ponzu	30
Assortiment de légumes de saison au dashi	22
SASHIMI & SUSHIS	
Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)	38
Sushi "Nigiri" de Ô-toro, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)	38
Sushi "Témaki" de tartare de bœuf Wagyû et œufs de saumon	28
Sushi de maquereau (2 pièces)	14
PLATS	
Tempura de homard bleu et légumes de saison	55
Anguille d'Espagne grillée au Binchôtan façon "Kabayaki"	45
Morue charbonnière grillée au Binchôtan et aubergine "Dengaku"	45
Filet de bœuf Simmental (100g) grillé au Binchôtan	48
Faux-filet de bœuf Wagyû "Joshû" (100g) grillé au Binchôtan	80
ACCOMPAGNEMENT	
Riz nature / Soupe au miso rouge	€ / 5
DESSERTS	
Glace au thé vert de Kyoto	12
Flan au thé grillé et caramel	12
Sorbet de poire et mélisse, purée pétillante de pomme	12
Glace au thé grillé et noisette, mousse de mascarpone et café	15





Saké & Champagne

おまかせコース

160€

先附 前菜 お椀

向附 + 30€ アキテーヌ産キャビア 10g 天麩羅

温物

煮物 焼物 シメンタル牛 又は 群馬県産上州和牛 + 30€ 御飯物

水物

10品 + 90€ お酒とシャンパーニュのペアリング 6杯 アラカルト

21h30 - 22h00

前菜

牡蠣 仔牛 つるむらさき 若布 山葵酢味噌	30€
ひらまさしゃぶしゃぶとクレソン ポワロー葱 柚子胡椒卸しポン酢	30€
旬の野菜の煮浸し盛り合わせ	22€
お刺身 お寿し	
本日のお刺身盛り合わせ (三種)	38€
鮪の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)	38€
和牛タルタルといくらの手巻き寿し (一本)	286
鯖寿し (二貫)	14€
主菜	
旬の野菜とオマール海老 (半身) の天ぷら	55€
スペイン産鰻の炭火蒲焼	45
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽	45€
シメンタル牛フィレ肉 (100g) 炭火焼 柚子胡椒卸しポン酢	48€
群馬県産上州和牛サーロイン (100g) 炭火焼	80€
サイド	
白御飯 / 赤出汁	5€ / 5€
デザート	
京抹茶のアイス	12€
焙じ茶のプリン	12€

洋梨とレモンバームのソルベ りんごのペティヤン

焙じ茶とヘーゼルナッツのアイス マスカルポーネとコーヒーのムース



12€

15€