

ENYAA

Saké & Champagne

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura

Plat

Bar de ligne de Bretagne

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu de "Toriyama"

Sushi

1^{er} Dessert

2^{ème} Dessert

9 Temps

+ 90€ Accord mets saké 6 verres ou Accord mets saké et champagne 6 verres

+ 110€ Accord mets champagne 6 verres

MENU OMAKASÉ

160€

Appetizer

Starter

Soup

Sashimi

+ 30€ French "Aquitaine" caviar 10g

Tempura

Main course

Sea bass

or

+ 30€ "Toriyama" Wagyu beef

Sushi

1st Dessert

2nd Dessert

9 Course dinner menu

+ 90€ Sake pairing 6 glasses or Sake and Champagne pairing 6 glasses

+ 110€ Champagne pairing 6 glasses



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

E N Y A A

Saké & Champagne

À LA CARTE

ENTRÉES

Huîtres pochées, gelée de citron vert et sauce miso blanc-wasabi	38€
Chair de tourteau, gombo écrasé et gelée “Kanisu”	38€
Tempura de seiche, maïs et édamamé façon “Kakiagé”	32€

SASHIMI & SUSHIS

Assortiment de sashimi du jour(3 sortes x 3 pièces)	46€
Sushi “Nigiri” de Ô-toro, thon rouge et poisson blanc(3 sortes x 2 pièces)	52€
Sushi de maquereau(2 pièces)	18€
Sushi “Témaki” de tartare de bœuf Wagyu et œufs de saumon	28€ <i>à la pièce</i>

PLATS

Tempura de homard bleu et légumes saisonniers	62€
Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	50€
Morue charbonnière grillée au Binchôtan et aubergine “Dengaku”	50€
Filet de bœuf Simmental(120g) grillé au Binchôtan	58€
Faux-filet de bœuf Wagyu “Toriyama” (100g) grillé au Binchôtan	80€

ACCOMPAGNEMENT

Riz nature / Soupe au miso rouge	8€ / 8€
----------------------------------	---------

DESSERTS

Glace au thé vert de Kyoto	15€
Flan au thé grillé et caramel	15€
Glace “Kinako-fromage blanc” et granité au thé grillé	16€
Sorbet à la pêche blanche et mousse à la fève de tonka	18€



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris

E N Y A A

Saké & Champagne

アラカルト

前菜

牡蠣 “Ostra Régale n°3” つるむらさき 若布 ライムジュレと山葵酢味噌	38€
いちょう蟹と叩きオクラと蟹酢のゼリー寄せ	38€
いか とうもろこし 枝豆のかきあげ	32€

お刺身 お寿司

本日のお刺身盛り合わせ (三種)	46€
鮭の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)	52€
和牛タルタルといくらの手巻き寿司 (一本)	28€
鯖寿司 (二貫)	18€

主菜

旬の野菜とブルターニュ産オマール海老の天ぷら	62€
スペイン産鰻の炭火蒲焼	50€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽	50€
シメンタル牛フィレ肉 (120g) 炭火焼 柚子胡椒卸しポン酢	58€
群馬県産鳥山和牛サーロイン (100g) 炭火焼	80€

サイド

白御飯 / 赤出汁	8€ / 8€
-----------	---------

デザート

京抹茶のアイス	15€
焙じ茶のプリンと焙じ茶キャメル	15€
きな粉 フロマージュブランのアイスと黒糖と焙じ茶のグラニテ	16€
白桃のソルベとトンカ豆のムース ヴェルヴェーヌのジュレ	18€



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris