

## À LA CARTE

### ENTRÉE

- / “Chawanmushi”, flan salé au dashi  
鶏出汁の茶碗蒸し 8€
- / Duo d’asperges “Ohitashi”, shiitaké et sauce sésame-moutarde  
二色アスパラのお浸しと椎茸のロースト 辛子胡麻ダレ 13€
- / Sushi de maquereau (2 pièces)  
鯖寿し (2貫) 18€
- / Assortiment de sashimi (2 pièces de Toro et 2 pièces de poisson blanc)  
お刺身盛合せ (地中海産本マグロトロと白身2切ずつ) 24€

### PLAT (*Accompagné d'un riz et d'une soupe miso / ご飯とお味噌汁付き*)

- / Faux-filet de bœuf Wagyu (100g) de Kagoshima grillé  
鹿児島県産和牛サーロインステーキ 卸しポン酢 88€
- / Sushi “Chirashi” de thon rouge, truite, daurade et œufs de saumon  
まぐろ赤身 鱒 鯛 いくらのからし寿し 45€
- / Filet de bœuf Simmental grillé et sauce radis râpé au ponzu  
シメンタル牛フィレ肉のステーキ 卸しポン酢 42€
- / Anguille du Pays Basque grillée façon “Kabayaki”  
バスク産鰻の炭火蒲焼と出汁巻き玉子 39€
- / Morue carbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”  
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 39€

### DESSERT

- / Glace au thé vert de Kyoto  
京抹茶のアイスクリーム 10€
- / Flan au thé grillé et caramel  
焙じ茶プリンと焙じ茶キャラメル 10€
- / Sorbet d’orange sanguine et compote de tomates cerises  
ブラッドオレンジのソルベとミニトマトのコンポート 10€

## MENU DÉJEUNER

34€ / 2 Temps

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT

39€ / 3 Temps

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

## MENU INITIATION

120€ / 7 Temps

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

PLAT AU CHOIX

SUSHI

DESSERT

+ 70€ Accord mets saké (7cl) 5 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 5 verres  
ou  
+ 120€ Accord mets champagne (9cl) 5 verres

Carte du midi de mercredi au dimanche 12h00 - 14h00  
Téléphone : 01 40 26 78 25

