

À LA CARTE

ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
蛸の湯引きと若布の梅肉和え Poulpe poché et algue Wakamé marinés à la prune salée	18€
いちよう蟹 根菜 ポメロー 土佐酢ジュレ Chair de tourteau, navet, topinambour, gelée de “Tosazu” ornés de pomelo	22€
帆立 ラングスティーヌ プンタレル ビスク黄味酢 St. Jacques, langoustine et puntarelle à la bisque “Kimizu”	28€
冬野菜と貝の煮物 あんかけ Légumes de saison et coquillages mijotés, sauce “Ankaké”	18€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
いわしのつまれ揚げと根セロリの椀 Boulette de sardine frite et son bouillon au céleri rave	14€
ねぎま椀 西京味噌仕立 Thon rouge et poireau mijotés, bouillon de dashi au miso blanc	18€

ACCOMPAGNEMENTS

和牛タルタルといくらの手巻寿司 Sushi “Témaki” de bœuf Wagyu tartare et œufs de saumon	21€
鮭の赤身とトロの握り (二貫ずつ) Sushi “Nigiri” de thon rouge et thon gras (2 sortes x 2 pcs)	21€
鯖寿司 (二貫) Sushi de maquereau (2 pcs)	10€
白御飯 Riz nature	4€
赤出汁 Soupe au miso rouge	4€

PLATS

旬の野菜の天ぷら Tempura de légumes de saison	20€
帆立と芽きゃべつの天ぷらと揚げ胡麻豆腐 揚げ出汁 Tempura de St. Jacques, chou de Bruxelles et tofu au sésame frit	30€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
ブルターニュ産一本釣りメルランの若狭焼 Merlan de ligne de Bretagne grillé au Binchôtan	30€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
キントア豚フィレ肉のパン粉揚げ 黒トリュフ Filet mignon de Kintoa pané et truffe noire du Périgord	45€
シメンタル牛フィレ肉 (100g) 炭火焼 雲丹山葵醤油 Filet de bœuf Simmental grillé au Binchôtan, sauce oursin, wasabi et soja	45€
窒息仔鳩 (一羽) のタレ焼 Pigeonneau à l’étouffée grillé au Binchôtan façon “Taréyaki”	50€
上州和牛 (100g) すき焼き Bœuf Wagyu “Joshû” façon “Sukiyaki”	62€

DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
ライチと遅摘みゲヴェルツトレミネールのソルベとデールのジュレ Sorbet au litchi, Gewürztraminer VT et gelée d’aneth	10€
豆乳アイスと抹茶のムース Glace au lait de soja et mousse de thé vert	12€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€



Tout nos prix s’entendent service et taxe compris