

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

1ère Entrée

2ème Entrée

Soupe

Sashimi + 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

> Tempura Nimono

Viande Canette des Dombes ou + 30€ Bœuf Wagyû "Toriyama"

Sushi

Dessert

10 Temps + 90€ Accord mets vins 6 verres

MENU À LA CARTE

21h30 - 22h00

ENTRÉES

	Sériole vinaigrée, kaki, radis et straccitella ornés de gelée de Tosazu	28€	
	Huîtres "Ostra Régal N°2" grillées au Binchôtan	33€	
	Légumes saisonniers mijotés au dashi, sauce miso blanc-Yuzu	26€	
	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 Saint-Jacques et légumes saisonniers	45€	
	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-fîlet de bœuf Wagyû "Toriyama" (100g) grillé au Binchôtan	80€	
ACCOMPAGNEMENT			
	Riz nature / Soupe au miso rouge	5€ / 5€	
DESSERTS			
	Glace au thé vert de Kyoto	12€	
	Flan au thé grillé et caramel	12€	
	Sorbet et compote de kumquat à la purée de poire "Ginger ale"	12€	
	Glace à la lie de saké et chocolat blanc, castella au maccha et sauce Yuzu	ı 18€	





Saké & Champagne

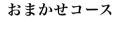
アラカルト

21h30 - 22h00

前菜

	ひらまさ酢〆の柿膾	28€	
	焼牡蠣 ぶどうレモン酢	33€	
	旬の野菜の焚き合わせ 柚子味噌	26€	
	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)	28€	
	鯖寿し (二貫)	14€	
主菜			
	旬の野菜と帆立の天ぷら	45€	
	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€	
	群馬県産鳥山和牛サーロイン (100g) 炭火焼	80€	
サイド			
	白御飯 / 赤出汁 5-6	€ / 5€	
	デザート		
	京抹茶のアイス	12€	
	焙じ茶のプリンと焙じ茶キャメル	12€	
	金柑ソルベと洋梨のジンジャーエール風	106	

酒粕とホワイトチョコのアイスクリーム 抹茶のカステラと柚子のソース



160€

先附

前菜

酢肴

椀物

向附

+ 30€ アキテーヌ産キャビア 10g

油物

煮物

焼物

ドンブ産仔鶏 又は 群馬県産鳥山和牛 + 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

18€