

À LA CARTE

ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
青トマト 胡瓜のすり流しと無花果の酒蒸し Coulis de tomate verte et concombre, figue à la vapeur de saké	12€
いちょう蟹と叩きオクラ 土佐酢ジュレ Chair de tourteau ornée de gombo écrasé et gelée de “Tosazu”	22€
夏野菜の冷やし鉢 Assortiment de légumes de saison	16€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
鯛 つるむらさき 枝豆の椀物 Daurade rose, son bouillon de dashi, Tsurumurasaki et Edamamé	18€

SUSHIS

和牛タルタルといくらの手巻寿し (一本) Sushi “Témaki” de bœuf Wagyu tartare et œufs de saumon (1 pièce)	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€
鯖寿し (二貫) Sushi de maquereau (2 pcs)	10€

ACCOMPAGNEMENTS

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€
カラビネロと裏白椎茸の天ぷら Tempura de crevette carabinero et shiitaké farci de daurade	42€
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すずきの鱗焼 Bar de ligne de Bretagne grillé au Binchôtan	38€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
ランド産バンタードの炭火焼 山椒醬油 Pintade des Landes grillée au Binchôtan, sauce soja sanshō	40€
シメンタル牛フィレ肉 (100g) 炭火焼 柚子胡椒卸しポン酢 Filet de bœuf Simmental grillé au Binchôtan	45€
群馬県産上州和牛サーロイン (100g) の炭火焼 Faux-filet de bœuf Wagyu “Joshū” grillé au Binchôtan	80€

DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
無花果の吟醸コンポート フロマージュブランのムース 黒糖のグラニテ Compote de figue au saké, fromage blanc et granité de sucre brun	12€
桃のソルベとコンポート トンカ豆のパンナコッタ ヴェルヴェーヌのジュレ Duo de pêche, panna cotta à la fève tonka et gelée de verveine	12€
焙じ茶のプリンと焙じ茶キャラメル Flan au thé grillé et caramel	10€

