

À LA CARTE

ENTRÉE

- / “Chawanmushi”, flan salé au dashi
鶏出汁の茶碗蒸し 8€
- / Escabèche de daurade et chou pointu “Ohitashi”
鯛南蛮漬と春きやべつのお浸し 15€
- / 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*)

- / 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 42€
- / 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 40€
- / Anguille du Pays Basque grillée façon “Kabayaki”
バスク産鰻の炭火蒲焼と出汁巻き玉子 38€
- / Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 38€
- / Filet de porc pané façon “Tonkatsu”
豚フィレ肉のトンカツ 36€

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 et compote d'ananas
パイナップルのソルベとコンポート 10€

MENU DÉJEUNER

34€ / 2 Temps

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT

39€ / 3 Temps

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

MENU DÉCOUVERTE

95€ / 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

Menus disponibles jusqu'au 30 mars 2025

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

