

ENYAA

Saké & Champagne

MENU INITIATION

150€ / 7 Temps

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

+ 35€ Caviar d'Aquitaine 10g

PLAT

Côtes de porc de Kintoa (Kintoa pork rib) grillée au Binchôtan
ou

+ 35€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de la préfecture de Kagoshima

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

MENU OMAKASÉ

180€ / 9 Temps

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

+ 35€ Caviar d'Aquitaine 10g

TEMPURA

PLAT

Côtes de porc de Kintoa (Kintao pork rib) grillée au Binchôtan
ou

+ 35€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de la préfecture de Kagoshima

SUSHI

1^{er} DESSERT

2^{ème} DESSERT

+ 90€ Accord mets saké (7cl) 6 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 6 verres
ou
+ 140€ Accord mets champagne (9cl) 6 verres

Menus disponibles jusqu'au 30 mars 2025



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

MENU À LA CARTE

ENTRÉE / STARTER

- / Tapas : Tartine de sardine & Tartare de Saint-Jacques & Bulot et patate
 三点盛り：鰯のタルテイエヌ & 帆立のタルタル & 新じゃがとパイ貝 35€
 Tapas : Sardine tartine & Scallops tartare & Whelk and new potato
- / Asperge blanche, seiche, ail des ours, sauce “Kimizu” et sauce “Shira-aé”
 白アスパラ いか 行者にんにく 黄身酢と白和えソース 39€
 White asparagus, squid, alpine leek, “Kimizu” sauce and “Shira-ae” sauce
- / Bouillon “Niku-sui” servi avec bœuf Wagyu et tofu
 鹿児島県産和牛と豆腐の肉吸 35€
 “Niku-sui” dashi broth served with Wagyu beef and tofu

SASHIMI & SUSHI

- / Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)
 本日のお刺身盛合せ (三種) 46€
 Sashimi selection of the day (3 kinds x 3 pieces)
- / Sushi Nigiri de “Ô-toro”, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)
 鯖の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ) 52€
 “O-toro”, red tuna and white fish Nigiri (3 kinds x 2 pieces)
- / Sushi “Témaki” de tartare de bœuf Wagyu et œuf de saumon
 和牛タルタルといくらの手巻き寿司 (一本) 28€
 Wagyu beef tartar and salmon roe “Temaki” à la pièce
- / Sushi de maquereau (2 pièces)
 鯖寿司 (二貫) 18€
 Mackerel sushi “Saba Sushi” (2 pieces)

- SIDE* / Riz nature de Niigata / Soupe au miso rouge
 白御飯 (新潟県産) 8€ 赤出汁 8€
 White rice from Niigata Red miso soup



MENU À LA CARTE

PLATS / MAIN COURSES

- / Tempura de homard bleu, Saint-Jacques et légumes saisonnières
 ブルターニュ産オマール海老と帆立と旬の野菜の天ぷら 62€
 Tempura of blue lobster, scallops and seasonal vegetables
- / Anguille du Pays Basque grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”
 バスク産鰻の炭火蒲焼 50€
 Binchotan grilled Basque eel in “Kabayaki” style
- / Morue charbonnière grillée au Binchôtan et aubergine “Dengaku”
 銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 50€
 Binchotan grilled black cod and white miso “Dengaku” eggplant
- / Côtes de porc de Kintoa grillée au Binchôtan et sauce miso-poivron
 バスク産キントア豚炭火焼 パプリカ辛味噌 58€
 Binchotan grilled Kintoa pork rib and miso-paprika sauce
- / Bœuf Wagyu de Kagoshima (120g) grillé au Binchôtan et sauce ponzu
 鹿児島県産和牛サーロイン (120g) の炭火焼 卸しポン酢 80€
 Binchotan grilled Wagyu beef from Kagoshima sirloin and ponzu sauce

DESSERTS

- / Glace au thé vert de Kyoto
 京抹茶のアイス 15€
 Kyoto green tea ice cream
- / Flan au thé grillé “Hôji cha” et caramel
 焙じ茶のプリンと焙じ茶キャラメル 15€
 “Hoji cha” pudding with caramel
- / Glace “Sakura-haricot blanc”, mousse au matcha et meringue de “Kinako”
 桜の葉と白あんのアイス 抹茶のムースときな粉のメレンゲ 18€
 “Sakura-white beans” ice cream, matcha mousse and “Kinako” meringue

