

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe
Sashimi
+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura Viande Pigeonneau à l'étouffée

+ 30€ Bœuf Wagyû "Toriyama"

Sushi

1ère Dessert

2ème Dessert

9 Temps

+ 90€ Accord mets sakés 6 verres ou sakés et champagnes 6 verres

+ 110€ Accord mets champagnes 6 verres

MENU À LA CARTE

21h30 - 22h00

ENTRÉES

	Concombre farci à la truite et huître avec rondelle de navet	30€	
	Moules à la vapeur de saké, tofu frit et pissenlits, sauce noix-miso blanc	20€	
	Légumes saisonniers mijotés et légumes racines "Karaagé"	24€	
SASHIMI & SUSHIS			
	Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)	42€	
	Sushi "Nigiri" de Ô-toro, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)	42€	
	Sushi "Témaki" de tartare de bœuf Wagyû et œufs de saumon	28€	
	Sushi de maquereau (2 pièces)	18€	
PLATS			
	Tempura de congre de Bretagne 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-filet 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	15€	
	Flan au thé grillé et caramel	15€	
	Sorbet de clémentine et gelée à la Mélisse	15€	
	Glace à la truffe noire et pâte sablée au thé grillé	18€	





Saké & Champagne

おまかせコース

160€

先附 前菜 椀物

向附 + 30€ アキテーヌ産キャビア 10g 油物

焼物 仔鳩 又は 群馬県産鳥山和牛 + 30€ 御飯物 水物

9品 + 90€ お酒とシャンパーニュのペアリング 6杯

アラカルト

21h30 - 22h00

前菜

	鱒胡瓜巻きと牡蠣株巻き 土佐酢ジュレ	30€	
	ムール貝 根菜 タンポポ 厚揚げの胡桃味噌	20€	
	旬野菜の煮物と唐揚げ 若芽あんかけ	24€	
	お刺身 お寿し		
	本日のお刺身盛り合わせ (三種)	42€	
	鮪の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)	42€	
	和牛タルタルといくらの手巻き寿し (一本)	28€	
	鯖寿し (二貫)	18€	
	主菜		
	旬の野菜とブルターニュ産穴子の天ぷら	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€ / 5€	
	デザート		
	京抹茶のアイス	15€	
	焙じ茶のプリンと焙じ茶キャメル	15€	
	クレモンティーヌのソルベとメリッサのジュレ	15€	
	黒トリュフのアイスと焙じ茶のクランブル	18€	



18€