MENU DÉJEUNER

Amuse-Bouche Entrée Plat au choix Dessert au choix 4 Temps

Plat au choix

/ Glace au thé vert de Kyoto

/ Flan au thé grillé et caramel

焙じ茶プリンと焙じ茶キャラメル

京抹茶のアイス

/	Sushi "Chirashi" façon EnYaa EnYaa特製ちらし寿司	65€
/	Filet de bœuf Simmental, sauce radis râpé au ponzu et Yuzu-koshô シメンタル牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒卸しポン酢	60€
/	Anguille d'Espagne grillée façon "Kabayaki" et omelette japonaise スペイン産鰻の炭火蒲焼と出汁巻玉子	60€
/	Morue charbonnière au miso blanc grillée et aubergine "Dengaku" 銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽	60€
/	Aubergine "Dengaku" et tofu frit façon "Agé-dashi" 茄子田楽と揚げ出汁豆富 野菜煮浸し 葱のソース	50€
Sashimi & Sushi		
/	Sashimi de thon gras "Ô-toro" (3 pièces) 地中海産本鮪トロのお造り(三貫)	+18€
/	Sushi de maquereau (3 pièces) 鯖寿し (一貫)	+9€
Ľ	Dessert au choix	

/ Sorbet "Fraise-Vinaigre balsamique"

苺とバルサミコのソルベ

MENU DÉCOUVERTE

95€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

Plat au choix

Anguille ou Morue Charbonnière ou Bœuf Simmental

Sushi

Dessert

7 Temps

+ 70€ Accord mets saké (7cl) 5 verres \underline{ou} Accord mets saké et champagne (9cl) 5 verres

+ 120€ Accord mets champagne (9cl) 5 verres



