

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe
Sashimi
+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura Viande Pigeonneau à l'étouffée

+ 30€ Bœuf Wagyû "Toriyama"

Sushi

1er 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

	Tofu au lait de soja frit et purée de chou pointu "Surinagashi"	22€	
	Saint-Jacques, asperges vertes et tomates, sauce "Wasbi-sumiso"	35€	
	Assortiment de légumes saisonniers mijotés	26€	
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 sole de Bretagne et légumes saisonniers	48€	
	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€	
	"Ichigo Daïfuku" et coulis "Fraise-Oshiruko"	15€	
	Glace aux haricots noirs et mousse au matcha	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

春きゃべつのすり流しと揚げ豆乳葛豆富とモリーユ茸	22€		
ブルターニュ産帆立と青アスパラとトマト 山葵酢味噌	35€		
春野菜のお浸し盛合せ	26€		
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舌平目の天ぷら	48€		
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€		
苺大福しるこ	15€		
黒豆のアイスと抹茶のムース	18€		



18€