

# ENYAA

Saké & Champagne

## MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura

Plat

Pigeonneau grillé au Binchôtan

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu de "Toriyama"

Sushi

1<sup>er</sup> Dessert

2<sup>ème</sup> Dessert

9 Temps

+ 90€ Accord mets saké 6 verres ou Accord mets saké et champagne 6 verres

+ 110€ Accord mets champagne 6 verres

## MENU OMAKASÉ

160€

Appetizer

Starter

Soup

Sashimi

+ 30€ French "Aquitaine" caviar 10g

Tempura

Main course

Binchotan grilled squab

or

+ 30€ "Toriyama" Wagyu beef

Sushi

1<sup>st</sup> Dessert

2<sup>nd</sup> Dessert

9 Course dinner menu

+ 90€ Sake pairing 6 glasses or Sake and Champagne pairing 6 glasses

+ 110€ Champagne pairing 6 glasses



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉE / STARTER

- / Tofu au sésame frit servi avec homard bleu et oursin  
オマール海老 雲丹 胡麻豆腐 カリフラワーと玉葱のすり流し  
Fried sesame tofu served with blue lobster and sea urchin 42€
- / Saint-Jacques et kaki servis avec châtaignes et sauce “Shira-ae”  
帆立 柿 栗の白和え 38€  
Scallops and persimmon served with chestnuts and “Shira-ae” sauce
- / Carpaccio de veau, sauce aux agrumes et huile de sésame  
仔牛のうす造り 柑橘 柚子胡椒 エキストラヴァージン胡麻油で 40€  
Veal carpaccio with citrus fruits sauce and sesame oil

### 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)

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



## MENU À LA CARTE

### PLATS / MAIN COURSES

- / Tempura de homard bleu et légumes saisonnières  
ブルターニュ産オマール海老と旬の野菜の天ぷら 62€  
Blue lobster and seasonal vegetables tempura
- / Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”  
スペイン産鰻の炭火蒲焼 50€  
Binchotan grilled Spanish 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
- / Filet de bœuf Simmental (120g) grillé au Binchôtan  
シメンタル牛フィレ肉 (120g) の炭火焼 58€  
Binchotan grilled Simmental beef fillet (120g)
- / Faux-filet de bœuf Wagyu “Toriyama” (100g) grillé au Binchôtan  
群馬県産鳥山和牛サーロイン (100g) の炭火焼 80€  
Binchotan grilled “Toriyama” Wagyu beef sirloin

### 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 “Azuki-mascarpone” et crème façon “Mont-Blanc”  
マスカルポーネと小豆のアイスクリームのモンブラン 18€  
“Azuki-mascarpone” ice cream and “Mont-Blanc” style cream

