À LA CARTE

ENTRÉES

鳥出汁の茶碗蒸し `lan au dashi et bouillon de volaille	7€	旬の野菜の天ぷら Tempura de légumes de saison	20
析玉葱のすり流しと汲み上げフロマージュ Coulis d'oignon nouveau froid, stracciatella et wasabi	12€	花ズッキーニ海老射込み天ぷらと野菜の煮物 Tempura de fleur de courgette farcie de crevette et légumes mijotées	306
土蠣 無花果 えんどう豆 生姜あんかけ Huître frite, figue et fève, sauce au gingembre épaissie	18€	スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d'Espagne grillée au Binchôtan façon "Kabayaki"	35
ラングスティーヌ バイ貝のゼリー寄せと野菜の山葵酢味噌 Cerrine de langoustine et bulot en gelée de Tosazu	22€	ブルターニュ産ー本釣りすずきの油焼 胡瓜みぞれ酢 Bar de ligne de Bretagne grillé au Binchôtan, sauce concombre	35
肖と初夏野菜の土佐酢ジュレ掛け Poulpe pochée, légumes de saison et gelée de Tosazu	18€	銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine "Dengaku"	35
は日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€	ノルマンディー産仔牛ロース _(150g) の炭火焼 梅肉ソース Côte de veau grillée au Binchôtan, sauce à la prune salée	48
5んこう酒蒸しと叩きオクラの椀物 Lotte à la vapeur de saké, gombo écrasé et bouillon de bonite	16€	シメンタル牛フィレ肉 (100g) 炭火焼 卸しポン酢 Filet de bœuf Simmental grillé au Binchôtan, sauce "Oroshi ponzu"	45
SUSHIS		群馬県産鳥山和牛 (100g) と茄子の葛煮 煎り酒あんかけ Bœuf Wagyû "Toriyama" et aubergine mijotés façon "Kuzuni"	720
日牛タルタルといくらの手巻寿し (一本) sushi "Témaki" de bœuf Wagyû tartare et œufs de saumon (1 pièce)	21€	DESSERTS	
有の赤身とトロの握り (二貫ずつ) sushi "Nigiri" de thon rouge et thon gras (2 sortes x 2 pcs)	21€	京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	106
青寿し (二貫) sushi de maquereau (2 pcs)	10€	杏のソルベとコンポート ヴェルヴェーヌのジュレ Abricot en sorbet et confit, gelée de verveine	12
ACCOMPAGNEMENTS		ピスタチオのアイスと煎茶のパンナコッタ、さくらんぼのジュレ Cerise en compote et gelée, panna cotta de Sencha et glace pistache	12
白御飯 Riz nature	4€	焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	100
床出計	4€	_	



Soupe au miso rouge

PLATS