

E N Y A A

Saké & Champagne

MENU INITIATION

160€ / 7 Temps

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

+ 35€ Caviar d'Aquitaine 10g

PLAT

Selle d'agneau de Lozère (Lamb saddle) grillée au Binchôtan

ou

+ 35€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de la préfecture de Kagoshima

SUSHI

DESSERT

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

ou

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

MENU OMAKASÉ

220€ / 9 Temps

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

+ 35€ Caviar d'Aquitaine 10g

TEMPURA

PLAT

Selle d'agneau de Lozère (Lamb saddle) grillée au Binchôtan

ou

+ 35€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de la préfecture de Kagoshima

SUSHI

DESSERT

DESSERT

+ 90€ Accord mets saké (7cl) 6 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 6 verres

ou

+ 140€ Accord mets champagne (9cl) 6 verres



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

MENU À LA CARTE

ENTRÉE / STARTER

- / Tapas : Tofu au sésame frit & Tartare de truite & Bœuf Wagyu mijoté etc.
 五点盛り：揚げ胡麻豆腐 & 鱒のタルタル & 和牛時雨煮 etc. 38€
 Tapas : Fried sesame tofu & Trout tartare & Simmered Wagyu beef etc.
- / Huîtres “Ostra Regal N°2” pochées, petits pois et gelée “Irizaké” (3 pièces)
 牡蠣 “Ostra Regal N°2” (3個) のボシエとえんどう豆 煎り酒のジュレ 36€
 Poached “Ostra Regal N°2” oysters, peas and “Irizake” jelly (3 pieces)
- / Bouillon “Niku-sui” servi avec bœuf Wagyu et tofu 35€
 鹿児島県産和牛と豆腐の肉吸
 “Niku-sui” dashi broth served with Wagyu beef and tofu

SASHIMI & SUSHI

- / Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)
 本日のお刺身盛合せ (三種 x 三切) 48€
 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 28€
 和牛タルタルといくらの手巻き寿し (一本)
 Wagyu beef tartar and salmon roe “Temaki” à la pièce
- / Sushi de maquereau (2 pièces) 18€
 鯖寿し (二貫)
 Mackerel sushi “Saba Sushi” (2 pieces)

- SIDE* / Riz nature de Niigata 8€
 新潟県産白御飯
 White rice from Niigata
- / Soupe au miso rouge 8€
 赤出汁
 Red miso soup



MENU À LA CARTE

PLATS / MAIN COURSES

- / Tempura de homard bleu, Saint-Jacques et légumes saisonnières 64€
 ブルターニュ産オマール海老と帆立と旬の野菜の天ぷら
 Tempura of blue lobster, scallops and seasonal vegetables
- / Anguille du Pays Basque grillée au Bincôtan façon “Kabayaki” 50€
 バスク産鰻の炭火蒲焼
 Bincotan grilled Basque eel in “Kabayaki” style
- / Morue charbonnière grillée au Bincôtan et aubergine “Dengaku” 50€
 銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽
 Bincotan grilled black cod and white miso “Dengaku” eggplant
- / Selle d’agneau de Lozère grillée au Bincôtan et légumes printaniers 69€
 ロゼール産仔羊の炭火烧 春野菜とザル貝の白味噌煮
 Bincotan grilled lamb saddle from Lozère and spring vegetables
- / Bœuf Wagyu de Kagoshima (100g) grillé au Bincôtan et sauce ponzu 88€
 鹿児島県産和牛サーロインの炭火烧 卸しポン酢
 Bincotan grilled Wagyu beef from Kagoshima sirloin and ponzu sauce

DESSERTS

- / Glace au thé vert de Kyoto 15€
 京抹茶のアイス
 Kyoto green tea ice cream
- / Flan au thé grillé “Hôji cha” et caramel 15€
 焙じ茶のプリンと焙じ茶キャラメル
 “Hoji cha” pudding with caramel
- / An Nin Tofu, gelée “Saké-Sakura” et sorbet de fraise 18€
 杏仁豆腐 桜日本酒ジュレと苺のソルベ
 An Nin Tofu, “Sake-Sakura” jelly and strawberry sorbet

