

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe
Sashimi
+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g
Oshinogi
Onmono

Tempura Viande Poulet de Bresse ou + 30€ Bœuf Wagyû "Toriyama"

Sushi

Dessert

10 Temps + 90€ Accord mets vins 6 verres

MENU À LA CARTE

21h30 - 22h00

ENTRÉES

Saint-Jacques mi-cuites et céleri rave à la poire façon "Mizoré-zu"	30
Huîtres "Ostra Régal N°2" sautées, wakamé et trompette de la mort	33
Assortiment de légumes saisonniers au dashi	22
SASHIMI & SUSHIS	
Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)	38
Sushi "Nigiri" de Ô-toro, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)	38
Sushi "Témaki" de tartare de bœuf Wagyû et œufs de saumon	28
Sushi de maquereau (2 pièces)	14
PLATS	
Tempura de bar de ligne et légumes saisonniers	45
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 56	€ / 5
DESSERTS	
Glace au thé vert de Kyoto	12
Flan au thé grillé et caramel	12
Sorbet de yuzu à la purée pétillante de poire	12
Glace à la patate douce, panna cotta au thé vert et purée de kaki	18





Saké & Champagne

おまかせコース

160€

先附 酢肴 椀物

向附 + 30€ アキテーヌ産キャビア 10g お凌ぎ

温物

油物 焼物 ブレス鶏 又は 群馬県産鳥山和牛 + 30€ 御飯物 水物

10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

	帆立 根セロリの洋梨霙和え	30€	
	牡蠣ソテー 若布 トランペット茸のあんかけ	33€	
	旬の野菜の煮浸し盛り合わせ	22€	
お刺身 お寿し			
	本日のお刺身盛り合わせ (三種)	38€	
	鮪の赤身トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)	38€	
	和牛タルタルといくらの手巻き寿し (一本)	28€	
	鯖寿し (二貫)	14€	
主菜			
	旬の野菜とブルターニュ産すずきの天ぷら	45€	
	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	12€	
	焙じ茶のプリンと焙じ茶キャメル	12€	
	柚子のソルベと洋梨のペティヤン	12€	

さつまいものアイスと煎茶のパンナコッタ 柿のソース



18€