

# ENYAA

Saké & Champagne

## MENU INITIATION

130€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Plat

Poulet de Bresse (Bresse chicken) grillé au Binchôtan

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de "Toriyama"

Sushi

Dessert

7 Temps

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

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

## MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura

Plat

Poulet de Bresse (Bresse chicken) grillé au Binchôtan

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de "Toriyama"

Sushi

1<sup>er</sup> Dessert

2<sup>ème</sup> Dessert

9 Temps

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

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



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉE / STARTER

- / Tapas : Tartine de sardine & Foie gras et navet & Petit pois “Dashimaki”  
 三点盛り：鰯とブリオツシュ & フォアグラと蕪 & えんどう豆出汁巻き 38€  
 Tapas : Sardine tartine & Foie gras and turnip & Green pea “Dashimaki”
- / Anguille grillée, figue à la vapeur de saké et gelée “Rhubarbe-Irizaké”  
 鰻蒲焼 無花果酒蒸と胡瓜の酢の物 40€  
 Grilled eel, sake-steamed fig and “Rhubarb-Irizake” jelly
- / “Harumaki” d’huître et tofu au lait de soja servi avec sauce “Nori”  
 牡蠣 豆乳豆腐 いんげんの春巻き 海苔のソース 38€  
 “Harumaki” of oyster and soy milk tofu served with “Nori” sauce

### 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 tune 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し (一本) 28€  
 Wagyu beef tartar and salmon roe “Temaki” à la pièce
- / Sushi de maquereau (2 pièces)  
 鯖寿し (二貫) 18€  
 Mackerel sushi “Saba Sushi” (2 pieces)

- SIDE* / Riz nature de Niigata / Soupe au miso rouge  
 白御飯 (新潟県産) 8€ 赤出汁 8€  
 White rice from Niigata 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)
- / Wagyu “Toriyama” (100g) grillé au Binchôtan et sauce soja-sanshō  
 群馬県産鳥山和牛サーロイン (100g) の炭火焼 山椒醤油で 80€  
 Binchotan grilled “Toriyama” Wagyu beef sirloin and soy-sansho sauce

### 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
- / Crémets d’Anjou de tofu, compote de fruits rouges et coulis de “Hôji-cha”  
 豆腐のクレームダンジュ 焙じ茶と黒糖のソース 18€  
 Cremet d’Anjou of tofu, red fruits compote and “Hoji-cha” coulis

