

À LA CARTE

ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
鱈酢メとブロッコリーとりんごの漬物 Truite au vinaigre et broccoli à la pomme façon “Mizoré-zu”	16€
牡蠣 Ostra Régat N°2 のポシェ ブルターニュの海水ジュレ Huitres “Ostra Régat N°2” de Bretagne pochées et son eau de mer en gelée	21€
たんぽぽ 行者にんにく 揚げ胡麻豆腐 西京味噌仕立 Pissenlit, ail des ours, tofu au sésame frit et bouillon au dashi au miso blanc	15€
アスパラ たらの子 モリユ茸 生姜あんかけ Asperges vertes, œufs de cabillaud et morille, sauce dashi épaisse	18€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
仔鳩と蕪のすり流し椀 Pigeonneau rôti et son bouillon de coulis de navet	18€

SUSHIS

和牛タルタルといくらの手巻寿司 (一本) Sushi “Témaki” de bœuf Wagyu tartare et œufs de saumon (1 pièce)	21€
鮭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€
鯖寿司 (二貫) Sushi de maquereau (2 pcs)	10€

ACCOMPAGNEMENTS

白御飯 Riz nature	4€
赤出汁 Soupe au miso rouge	4€

Viande d'origine France, Japon et Allemagne

PLATS

旬の野菜の天ぷら Tempura de légumes de saison	20€
白アスパラとモリユ茸 帆立ファルシの天ぷら 黒トリュフ Tempura d'asperge blanche, morille farcie de St. Jacques, truffe noire	45€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d'Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
ブルターニュ産あんこう ポン酢焼 Lotte de Bretagne au ponzu grillée au Binchôtan	35€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
オマールブルーと芽キャベツの西京味噌ビスクソース Homard bleu et chou de Bruxelles frits, sauce bisque et miso blanc	45€
仔羊とアスパラの炭火焼 梅酢味噌 Agneau et asperges vertes grillés au Binchôtan, sauce miso et prune salée	42€
シメンタル牛フィレ肉 (100g) と白アスパラの炭火焼 Filet de bœuf Simmental et asperge blanche grillés au Binchôtan	45€
群馬県産鳥山和牛 (80g) サーロインの炭火焼 Faux-filet de bœuf Wagyu “Toriyama” grillé au Binchôtan	72€

DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
唐津産柚子のソルベと洋梨のスパークリング Sorbet au yuzu de Karatsu et poire pétillante	12€
黒トリュフと和三盆のアイス 焙じ茶のクランブル Glace à la truffe noire et sucre de canne japonais, crumble au thé grillé	16€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

Tout nos prix s'entendent service et taxe compris

