

## À LA CARTE

### ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
揚げ胡麻豆腐とケール 辛子あん Tofu au sésame frit et chou kale, sauce dashi et moutarde épaisse	12€
苺白和え Fraises à la crème de tofu	14€
小蛸桜煮と行者にんにく Poulpe “Elédone” mijoté façon “Sakura ni” et ail des ours	16€
鰹たたきと新玉葱 絹莢のライム酢味噌和え Tataki de bonite et oignon nouveau au sauce miso citron vert	20€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
モリユ茸海老ファルシと白アスパラの椀物 Bouillon de palourde, morille farcie de crevette et asperge blanche	20€

### 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€

### PLATS

旬の野菜の天ぷら Tempura de légumes de saison	20€
海水で茹でた春野菜とあんこう 甲いかの唐揚げ Lotte et seiche frits et légume de printemps bouilli à l’eau de mer	30€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
ブルターニュ産まとうだい炭火焼 肝醬油 Saint-Pierre de Bretagne grillé au Binchôtan, sauce foie et soja	35€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
リードヴォー つけ焼き Ris de veau grillé avec son jus au Binchôtan	45€
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) 治部煮 Bœuf Wagyu “Toriyama” et légumes de printemps mijotés façon “Jibuni”	72€

### DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
苺 ラタフィアのソルベと苺 ミントのペティヤン Sorbet de fraise et Ratafia de Champagne	12€
桜アイスクリームとアマレットのパンナコッタ Glace de cerisier et panna cotta à l’amaretto	12€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

