

ENYAA

Saké & Champagne

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura

Viande

Carré d'Agneau

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu "Toriyama"

Sushi

1er Dessert

2ème Dessert

9 Temps

+ 90€ Accord mets sakés 6 verres ou Accord mets sakés & champagnes 6 verres

+ 110€ Accord mets champagnes 6 verres

MENU OMAKASÉ

160€

Appetizer

Starter

Soup

Sashimi

+ 30€ French "Aquitaine" caviar 10g

Tempura

Main course

Rack of Lamb

or

+ 30€ "Toriyama" Wagyu beef

Sushi

1st Dessert

2nd Dessert

9 Course dinner menu

+ 90€ Sake pairing 6 glasses or Sake & Champagne pairing 6 glasses

+ 110€ Champagne pairing 6 glasses



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

E N Y A A

Saké & Champagne

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Filet de veau façon “Sakura-jimé”, shiitaké rôti et gelée de Tosazu	35€
Asperge blanche panée, fleurs de colza, sauce Kimizu § soja balsamique	32€
Assortiment de légumes saisonniers mijotés	26€

SASHIMI & SUSHIS

Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)	42€
Sushi “Nigiri” de Ô-toro, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)	42€
Sushi “Témaki” de tartare de bœuf Wagyû et œufs de saumon	28€
Sushi de maquereau (2 pièces)	18€

PLATS

Tempura de rouget et légumes saisonniers	48€
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	5€ / 5€
----------------------------------	---------

DESSERTS

Glace au thé vert de Kyoto	15€
Flan au thé grillé et caramel	15€
Sorbet à la fraise et à la lie de saké	15€
Glace § Meringue à la fleur de cerisier et panna cotta à l’amaretto	18€



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris

E N Y A A

Saké & Champagne

アラカルト

前菜

仔牛フィレ肉桜めと春きゃべつ梅酢漬 土佐酢ジュレ	35€
白アスパラのフライと春菜の辛子和え 黄身酢	32€
春野菜のお浸し盛合せ	26€

お刺身 お寿司

本日のお刺身盛り合わせ (三種)	42€
鮭の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)	42€
和牛タルタルといくらの手巻き寿司 (一本)	28€
鯖寿司 (二貫)	18€

主菜

旬の野菜とブルターニュ産ひめじの天ぷら	48€
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	15€
焙じ茶のプリンと焙じ茶キャメル	15€
苺 酒粕のソルベと吟醸酒とミントのジュレ	15€
桜のアイスクリームとアマレットのパンナコッタ	18€



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris