

À LA CARTE

ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
新玉葱のすり流しと汲み上げフロマージュ Coulis d'oignon nouveau froid, stracciatella et wasabi	12€
牡蠣 無花果 えんどう豆 生姜あんかけ Huître frite, figue et fève, sauce au gingembre épaissie	18€
いちょう蟹 胡瓜雷干し 叩きオクラの土佐酢ジュレ掛け Chair de tourteau et concombre ornés de gombo et gelée de “Tosazu”	22€
旬のお野菜のお浸し Assortiment de légumes de saison	16€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
あんこう酒蒸しと花ズッキーニの椀物 Lotte à la vapeur de saké, fleur de courgette et bouillon de bonite	18€

SUSHIS

和牛タルタルといくらの手巻寿し (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€
鯖寿し (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€
ラングスティーナと鯛の天ぷら 二色いんげん豆素揚げ Tempura de langoustine et daurade, haricots frits, bisque et dashi	35€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d'Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
ブルターニュ産一本釣りすずきの油焼 トマト土佐酢マリネ Bar de ligne de Bretagne grillé au Binchôtan, tomates au “Tosazu”	35€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
ノルマンディー産仔牛ロース (150g) の炭火焼 梅肉ソース Côte de veau grillée au Binchôtan, sauce à la prune salée	48€
シメンタル牛フィレ肉 (100g) 炭火焼 卸しポン酢 Filet de bœuf Simmental grillé au Binchôtan, sauce “Oroshi ponzu”	45€
群馬県産上州和牛 (100g) と葛煮と三色トマト 山椒醤油 Bœuf Wagyu “Joshû” mijoté façon “Kuzuni”, sauce soja sanshō	72€

DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
杏のソルベとコンポート ヴェルヴェーヌのジュレ Abricot en sorbet et confit, gelée de verveine	12€
ピスタチオのアイスと煎茶のパナコッタ、さくらんぼのジュレ Cerise en compote et gelée, panna cotta de Sencha et glace pistache	12€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

