

À LA CARTE

ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
揚げ胡麻豆腐と雲丹のあんかけ Tofu au sésame frit ornés d'oursin et wasabi, bouillon de dashi épais	20€
いちょう蟹と蕪千枚漬の酢ノ物 Chair de tourteau, gelée de “Tosazu”, navet et duo de betterave	22€
牡蠣 蕪 芽きやべつ ポン酢みぞれ和え Huitres frits, légumes de saison, radis râpé au ponzu et œufs de truite	22€
冬野菜の煮物 盛り合わせ Assortiment de légumes de saison mijotés	16€
本日のお刺身盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
鰯とトランプット茸の白菜すり流し椀 Coulis de chou chinois, lieu jaune de ligne et trompette de la mort	16€
白身魚のかぶら蒸し Poisson blanc à la vapeur et bouillon de dashi ornés de “Kabura-mushi”	18€

ACCOMPAGNEMENTS

和牛タルタルといくらの手巻寿司 Sushi “Témaki” de bœuf Wagyu tartare et œufs de saumon	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€
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€
帆立 蒸し鮑のソテーとプンタレル 肝醬油 Ormeau à la vapeur et St-Jacques sautés et puntarelle	45€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
一本釣り 鱸の鱗焼 Bar de ligne grillé au Binchôtan façon “Uroko yaki”	48€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
シャラン産ホロホロ鳥の炭火焼 Pintade de Challans grillée au Binchôtan	30€
シャロレ牛ローストビーフ (120g) と野菜のフリット Rôti de bœuf Charolais et friture de légumes	30€
上州和牛いちばの治部煮 (90g) Bœuf Wagyu “Joshû” mijoté façon “Jibuni”	54€

DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
酒粕 ホワイトチョコレートアイスクリームとカステラ Glace au chocolat blanc, lie de saké et castella	12€
洋梨のコンポートと洋梨のソルベ Sorbet et compoté de poire au champagne	10€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

Tout nos prix s’entendent service et taxe compris

