

# E N Y A A

Saké & Champagne

## MENU INITIATION

160€ / 7 Temps

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

### SOUPE

### SASHIMI

+ 35€ Caviar d'Aquitaine 10g

### PLAT

Côte de veau de lait (Milk-fed veal chop) grillée au Binchôtan  
ou  
+ 35€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de la préfecture de Kagoshima

### SUSHI

### DESSERT

+ 70€ Accord mets saké (7cl) 5 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 5 verres  
ou  
+ 120€ Accord mets champagne (9cl) 5 verres

## MENU OMAKASÉ

220€ / 9 Temps

### AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

### SOUPE

### SASHIMI

+ 35€ Caviar d'Aquitaine 10g

### TEMPURA

### PLAT

Côte de veau de lait (Milk-fed veal chop) grillée au Binchôtan  
ou  
+ 35€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de la préfecture de Kagoshima

### SUSHI

### DESSERT

### DESSERT

+ 90€ Accord mets saké (7cl) 6 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 6 verres  
ou  
+ 140€ Accord mets champagne (9cl) 6 verres



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉE / STARTER

- / Tapas : Tofu au sésame & “Chimaki” d’anguille & Tourteau et concombre etc.  
 五点盛り：揚げ胡麻豆腐 & 鰻のちまき & いちよう蟹胡瓜巻き etc. 38€  
 Tapas : Fried sesame tofu & “Chimaki” eel & Crab meat and cucumber etc.
- / Sérieole fumée, oignon doux et purée de tomate verte “Surinagashi”  
 ひらまさ薫焼きと新玉葱 山葵酢味噌と発酵緑トマトすり流し 35€  
 Smoked yellowtail, new onion and “Surinagashi” green tomato
- / Bouillon “Niku-sui” servi avec bœuf Wagyu et tofu 35€  
 鹿児島県産和牛と豆腐の肉吸  
 “Niku-sui” dashi broth served with Wagyu beef and tofu

### SASHIMI & SUSHI

- / Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces) 48€  
 本日のお刺身盛合せ (三種 x 三切)  
 Sashimi selection of the day (3 kinds x 3 pieces)
- / Sushi Nigiri de “Ô-toro”, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces) 52€  
 鯖の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)  
 “O-toro”, red tuna and white fish Nigiri (3 kinds x 2 pieces)
- / Sushi “Témaki” de tartare de bœuf Wagyu et œuf de saumon 28€  
 和牛タルタルといくらの手巻き寿し (一本)  
 Wagyu beef tartar and salmon roe “Temaki” à la pièce
- / Sushi de maquereau (2 pièces) 18€  
 鯖寿し (二貫)  
 Mackerel sushi “Saba Sushi” (2 pieces)

- SIDE* / Riz nature de Niigata 8€  
 新潟県産白御飯  
 White rice from Niigata
- / Soupe au miso rouge 8€  
 赤出汁  
 Red miso soup



## MENU À LA CARTE

### PLATS / MAIN COURSES

- / Tempura de homard bleu, poisson blanc et légumes saisonnières 64€  
 ブルターニュ産オマール海老と白身魚と旬の野菜の天ぷら  
 Tempura of blue lobster, white fish and seasonal vegetables
- / Anguille du Pays Basque grillée au Binchôtan façon “Kabayaki” 50€  
 バスク産鰻の炭火蒲焼  
 Binchotan grilled Basque eel in “Kabayaki” style
- / Morue charbonnière grillée au Binchôtan et aubergine “Dengaku” 50€  
 銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽  
 Binchotan grilled black cod and white miso “Dengaku” eggplant
- / Côte de veau de lait et asperges blanches grillées au Binchôtan 65€  
 乳飲み仔牛と白アスパラの炭火焼 紫蘇とルッコラのソース  
 Binchotan grilled milk-fed veal chop and white asparagus
- / Bœuf Wagyu de Kagoshima (100g) grillé au Binchôtan et sauce ponzu 88€  
 鹿児島県産和牛サーロインの炭火焼 卸しポン酢  
 Binchotan grilled Wagyu beef from Kagoshima sirloin and ponzu sauce

### DESSERTS

- / Glace au thé vert de Kyoto 15€  
 京抹茶のアイス  
 Kyoto green tea ice cream
- / Flan au thé grillé “Hôji cha” et caramel 15€  
 焙じ茶のプリンと焙じ茶キャラメル  
 “Hoji cha” pudding with caramel
- / Glace d’asperge blanche, caramel au thé grillé et castella de lie de saké 18€  
 白アスパラのアイスクリーム 焙じ茶キャラメル 酒粕のカステラ  
 White asparagus ice cream, grilled tea caramel and sake lees castella

