

Ce menu a été élaboré et conçu pour le partage et la convivialité. Il s'inspire de la cuisine traditionnelle japonaise **Washoku**, fondée sur l'équilibre et l'harmonie des saveurs.



おまかせ - MENU OMAKASE

Menu de partage pour l'ensemble des convives
(minimum 2 personnes)

コースメニュー - Menu 5 Plats

和牛つき – Supplément Wagyu

スナック - SNACKS

枝豆 - Edamame (VG)

Fève de Soja à la Fleur de Sel de Guérande

スタイル握り - Nama Style Nigiri (G)

Riz à Sushi Croustillant, Tartare Epicé de Saumon ou de Thon

和牛ミニバーガー - Mini Burger Wagyu (D, G)

Burger Wagyu, Salade Tomate et Mayonnaise Epicée

銀だら餃子 - Gyoza au Black Cod (G)

Black Cod Mariné au Miso, Gingembre, Ail, Huile Layu

野菜餃子 - Gyoza Yasai (V, G)

Gyoza aux Légumes, Gingembre, Ail, Huile Layu

サラダ - SALADES

グリーンサラダ - Salade Verte (V, G)

Mesclun, Asperge, Avocat, Tomate et Vinaigrette Tosa

水菜 - Salade Mizuna (G)

Daikon, Shiso, Myoga, Vinaigrette Ponzu-Ume, Bonite et Oeufs de Saumon

ほうれん草／トリュフ - Epinards & Truffe (VG, D)

Salade de Pousse d'Epinards et Parmesan, Vinaigrette au Yuzu Et Truffe d'Hiver

ざる蕎麦サラダ - Salade Soba Zaru (V, G)

Coriandre, Oignons Nouveaux, Champignons Eryngii, Dashi de Shiitaké

前菜 - ENTREES

帆立の柚子胡椒バター焼き - Saint-Jacques Poêlées (G)

Beurre au Yuzu Kosho, Piment Padrón

はまち薄造り - Hamachi Usuzukuri (G)

Carpaccio de Sériole, Shiso, Radis, Ail Frit et Sauce Yuzu Ponzu

雲丹茶碗蒸し - Uni Chawanmushi

Flan aux Oeufs Vapeur, Oursons, Caviar

タルタルキャビアのせ - Tartare et Caviar (G)

Tartare de Thon ou Saumon, Caviar Oscietre et Sauce Wasabi

和牛たたきトリュフ - Tataki Wagyu et Truffe (G)

Shiso, Chili, Daikon, Sauce au Miso Epicée, Truffe Noire

セビーチェ - Ceviche

Ceviche de Poisson, Concombre, Tomate, Oignon et Coriandre

天ぷら - TEMPURA

野菜天ぷら - Tempura Yasai (V, G)

Assortiment de Légumes, Sauce Tentsuyu

天ぷら盛り合わせ - Tempura Moriwase (G)

Assortiment de Gambas, Poissons et Légumes

海老天ぷら - Tempura Ebi (G)

Tempura de Gambas, Aioli Epicé au Sésame

タラバ蟹天麩羅 - Tempura King Crab (G)

Tempura de King Crabe d'Alaska, Aioli au Yuzu Kosho

(D) Produits Laitiers

(G) Gluten

(N) Fruits à Coques

(VG) Vegetarien

(V) Végan

スープ/付け合わせ – SOUPE ET ACCOMPAGNEMENTS

味噌汁 – Soupe Miso (G)

Wakame, Cébette, Tofu

胡麻和え - Goma-ae (V)

Epinards, Champignons Enoki, Sauce au Sésame

ご飯 – Riz Blanc (V)

酢の物 – Sunomono d'Algues (V)

Salade de Concombre et d'Algues,
Vinaigrette de Riz, Graines de Sésame

温製料理 - PLATS

銀だら西京焼き - Gindara Saikyo Yaki (G)

Black Cod Grillé, Mariné au Miso Sucré, Miso Yuzu

なす田楽 - Nasu Dengaku (VG, G, N)

Aubergine à la Vapeur Glacée au Miso, Oignons au Vinaigre
et Graines de Sésame

和牛ステーキ - Steak Wagyu (G)

Entrecôte de Wagyu Grillé (100gr)
Sauce Epicée au Yuzu

牛フィレステーキ – Fillet de Boeuf (G)

Fillet de Boeuf Français Grillé (250gr)
Sauce à la Moutarde Japonaise

鶏照り焼き - Tori Teriyaki

Poulet Fermier Bio Grillé, Nappé à la Sauce Teriyaki

鮭 – Saumon

Filet de Saumon Grillé, Sauce Teriyaki ou au Wasabi (G)

豆腐の陶板焼き – Tofu Toban Yaki (V)

Champignon, Kale, Sauce Pimentée à l'Ail

ロブスター／雲丹 - Homard Uni Ogonyaki (G)

Demi-Homard Grillé, Miso aux Oursins, Shiso,
Donburi de Pinces

タラバガニ天ぷら – Wagyu Udon (G)

Nouilles Udon, Shitake, Oeuf Ontama, Negi, Schichimi

刺身／握り寿司 - SASHIMI & NIGIRI SUSHI

刺身セレクション Sélection de Sashimi 15 Pièces

刺身セレクション Sélection de Nigiri 8 Pièces

刺身／寿司 - Sashimi et Sushi à la Pièce

鮭 – Saumon

まぐろ - Thon

鰻 - Anguille

海老 - Gambas

鯛 – Bar de Ligne

はまち - Sérieole

雲丹 - Oursins

大トロ – Toro Ventre de Thon

ロブスター - Homard

和牛 – Boeuf Wagyu

巻き寿司 - SUSHI ROLLS

スペイシーツナ – Thon Epicé (G)

サーモン/アボカド – Saumon et Avocat

タラバ蟹 - King Crab, Mizuna, Yamagobo (G)

エビフライ – Gambas Croustillantes (G)

Avocat, Mayonnaise Epicée

野菜 - Yasai (V, G)

Shitake Mariné, Yamagobo, Takuwan

太巻き - Nama Futomaki (G)

Homard, Yuzu et Caviar Oscietre

(D) Produits Laitiers

(G) Gluten

(N) Fruits à Coques

(VG) Vegetarien

(V) Végan

Merci de nous informer de toute allergie ou exigence alimentaire particulière, ou si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires.
Le choix de nos fournisseurs et de nos produits locaux – poissons, viandes, produits laitiers, fruits et légumes – est guidé par notre engagement en faveur de la durabilité.

