

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, Oursins, 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 Moriawase (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

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.

## 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)

Entrecote 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

### 刺身セクション Sélection de Sashimi 15 Pièces

### 刺身セクション 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 - Sériole

雲丹 - Oursins

大トロ – Toro Ventrière de Thon

ロブスター - Homard

和牛 – Boeuf Wagyu

## 巻き寿司 - SUSHI ROLLS

### スパイシーツナ – 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.

