

Déjeuner
ランチ

98 €

Maïs tendre et poivrons au mirin
とうもろこし



Huitres Belon et crème de syari, délicate
gelée au saké
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Bara - Chirashi de poissons nobles aux
condiments,
Bouillon minéralisé pour l'apprécier
深海のバラちらし寿司



Chource en glace plombière, gelée au
whisky japonais
シャオス・アイスクリーム、
ウイスキー・ゼリー



Chocolat acidulé au yuzu, biscuit aux
algues
柚子チョコレート, とろろ昆布

Seiche	烏賊	6 €
Saint-pierre	的鯛	8 €
Maquereau	鯖	6 €
Sériole	ハマチ	12 €
Thon rouge	赤身	10 €
Bar Ike-Jime	鱸	14 €
Crevette	車海老	14 €
Thon mi-gras	中トロ	14 €
Foie de lotte	鮫肝	8 €
Rouget	ヒメジ	8 €
Palourde	アサリ	12 €
Thon gras	大トロ	24 €
Caviar	キャビア	34 €
Homard	オマール海老	26 €
Wagyu	和牛	32 €
Truffe blanche	白トリュフ	45 €

Nigiris, à la pièce
disponibles suivant l'arrivage et
les choix du chef
厳選食材 握り1貫から

Menus
メニュー

Omakase
おまかせ

280 €

Maïs tendre et poivrons au mirin
とうもろこし



Chou blanc au nori, moules condimentées,
bouillon tiède

白菜ロール、海苔 ムール貝



Tofu d'artichaut et œufs de brochet fumés
アーティーチョーク豆腐



Belon et crème de syari, gelée au saké
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Homard à la vanille, nage prise au sésame
オマール海老 ヴァニラ ロワイヤル



Sashimis
刺身



Collection de sushis nigiris
寿司



Soupe claire de cèpe et miso
セップ茸の味噌汁



Sélection d'amamis
デザート

Menu rencontre
縁

170 €

Tofu d'artichaut et œufs de brochet fumés
アーティーチョーク豆腐



Belon et crème de syari, gelée au saké
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Homard à la vanille, nage prise au sésame
オマール海老 ヴァニラ ロワイヤル



Collection de sushis nigiris
寿司



Soupe claire de cèpe et miso
セップ茸の味噌汁



Sélection d'amamis
デザート

Lunch
ランチ

98 €

Corn and bell pepper marinated with mirin
とうもろこし



Belon oysters, syari cream and sake jelly
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Noble fish Bara – Chirashi,
Mineralized cep broth
深海のバラちらし寿司



Cow cheese « Chaource » refines ice
cream, japanese whisky gel
シャオス・アイスクリーム、
ウイスキー・ゼリー



Chocolate fondant with yuzu,
seaweed biscuit
柚子チョコレート, とろろ昆布

Cuttle fish	烏賊	6 €
John dory	的鯛	8 €
Mackerel	鯖	6 €
Yellow tail	ハマチ	12 €
Red tuna	赤身	10 €
Wild Ike-Jime sea-bass	鱸	14 €
Shrimp	車海老	14 €
Semi fat tuna	中トロ	14 €
Monkfish liver	鮫肝	8 €
Red mullet	ヒメジ	8 €
Pale clam	アサリ	12 €
Fat tuna	大トロ	24 €
Caviar	キャビア	34 €
Blue Lobster	オマール海老	26 €
Wagyu	和牛	32 €
White Truffle	白トリュフ	45 €

Our Nigiris, per unit
Availability depending upon the
chef's choices

厳選食材 握り1貫から

Omakase
おまかせ

280 €

Corn and bell pepper marinated with
mirin
とうもろこし



White cabbage and nori roll, mussels, light
broth

白菜ロール、海苔 ムール貝



Artichoke tofu and smoked pike eggs
アーティーチョーク豆腐



Belon oysters, syari cream and sake jelly
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Blue lobster flavoured with vanilla,
sesame royale flan

ロワイヤル、オマール海老 ヴァニラ



Sashimis

刺身



Collection of sushis

寿司



Cep mushroom and miso broth

セップ茸の味噌汁



Selection of amami

デザート

Menus
メニュー

Menu rencontre

縁

170 €

Artichoke tofu and smoked pike eggs
アーティーチョーク豆腐



Belon oysters, syari cream and sake jelly
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Blue lobster flavoured with vanilla, sesame
royale flan

ロワイヤル、オマール海老 ヴァニラ



Collection of sushis

寿司



Cep mushroom and miso broth

セップ茸の味噌汁



Selection of amami

デザート