

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



Sélection d'amamis
デザート

Seiche	烏賊	6 €
Saint-pierre	的鯛	8 €
Daurade	鯛	12 €
Sériole	ハマチ	12 €
Thon rouge	赤身	10 €
Bar Ike-Jime	鱸	14 €
Thon mi-gras	中トロ	14 €
Rouget	ヒメジ	8 €
Oursin	雲丹	20 €
Thon gras	大トロ	24 €
Caviar	キャビア	34 €
Homard	オマール海老	26 €
Wagyu	和牛	32 €
Sashimis	刺身	24 €

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

Omakase
おまかせ

280 €

Mais 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



Sashimis

刺身



Collection de sushis nigiris

寿司



Homard à la vanille, nage prise au sésame

オマール海老 ヴァニラ ロワイヤル



Soupe claire de cèpe et miso

セップ茸の味噌汁



Sélection d'amamis

デザート

Découverte de vins et sakés

日本酒、ワイン

160 €

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002.

L'Abyssé ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France et du Japon.

Menus
メニュー

Menu rencontre
縁

150 €

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



Collection de sushis nigiris

寿司



Homard à la vanille, nage prise au sésame

オマール海老 ヴァニラ ロワイヤル



Soupe claire de cèpe et miso

セップ茸の味噌汁



Sélection d'amamis

デザート

Découverte de vins et sakés

日本酒、ワイン

80€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.