

Déjeuner

ランチ

98 €

Efeuillé de rouget à la poutargue

ヒメジのカルパッチョ・カラスミ



Homard bleu en melba de concombre

ブルターニュ産オマール海老のメルバ



Bouillon d'algues et vinaigre de riz

もずくと胡瓜の酢の物



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 €
Turbot Ike-Jime	平目	12 €
Thon rouge	赤身	10 €
Langoustine	ラングスティーヌ	12 €
Bar de ligne Ike-Jime	鱸	14 €
Lotte	鮫鱈	10 €
Thon mi-gras	中トロ	14 €
Foie de lotte	鮫肝	8 €
Rouget	ヒメジ	8 €
Palourde	蛤	12 €
Thon gras	大トロ	24 €
Caviar	キャビア	34 €
Homard	オマール海老	26 €

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

Omakasé おまかせ

280 €

Amandes douces

スイート・アーモンド



Tofu de petits pois, œufs de truite

グリーンピース豆腐, 鱒子



Fausse soupe d'aile de requin

フカヒレ・フェイクのスープ



Orphie au sudachi, haricots noirs et betterave

オフィ, 黒豆と赤ビーツ



Foie gras, algue kombu, anguille fumée

フォアグラ・コンフィ, 鰻のスマーク



Royale de navet, langoustine minéralisée

蕪のロワイヤル, ラングスティーナ



Sashimis

刺身



Collection de sushis nigiris

寿司



Sélection d'amamis

デザート

Menu rencontre

縁

170 €

Amandes douces

スイート・アーモンド



Tofu de petits pois, œufs de truite

グリーンピース豆腐, 鱒子



Fausse soupe d'aile de requin

フカヒレ・フェイクのスープ



Orphie au sudachi, haricots noirs et betterave

オフィ, 黒豆と赤ビーツ



Royale de navet, langoustine minéralisée

蕪のロワイヤル, ラングスティーナ



Collection de sushis nigiris

寿司



Sélection d'amamis

デザート