



縁 **Rencontre** 180 Euros

軽いおまかせ Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

三品のエモーション、十貫の握り、三品の甘味
Trois émotions salées, une collection de dix pièces de sushis nigiris et trois amamis

日本酒、ワイン **Découverte de vins et sakés**
disponible pour les différents menus

縁 Menu Rencontre 90 Euros

おまかせ Omakase 180 Euros

おまかせ **Omakase** 320 Euros

エモーション **Emotions salées**

モリーユ茸と山廃のブレゼ、蕎麦茶のオイル
Morille étuvée au vin oxydé, Perle d'huile de sobacha

白アスパラガスの煮浸し、川カマスの卵のゼリー
Tête d'asperge au bouillon d'algue kombu, Œufs de brochet en gelée fine

牡蠣と菊芋、燻製紅茶
Huître raidie dans son jus, Poivre sansho et bouillon tourbé

香草と野菜のラビオリ
Ravioles de laitue, crème fraîche d'amandes

刺身 Sashimis

寿司 **Collection de sushis nigiris**

手作り豆腐 Tofu maison

手長エビの炙り Langoustine au feu et algue croustillante

コンソメ Consommé

甘み **Amamis**

苺の砂糖釜焼き、苺のブイヨン
Fraise cuite en croute de sucre, Marinade instantanée de fraises des bois, bouillon

キウイと山葵のグラニテ
Granité piqué au wasabi, kiwi confit à la chaux

マッシュルームのグラス
蕎麦茶のヌガー
Champignon glacé et condiments, Nougatine au sobacha

厳選食材 握り1貫から

Sushis, servis à la pièce
(en complément d'un menu)

刺身	Sashimis	32€
鱸	Bar Ike-Jime	14€
烏賊	Seiche	6€
ハマチ	Sériole	12€
サバ	Maquereau	8€
赤身	Thon rouge	10€
中トロ	Thon mi-gras	16€
大トロ	Thon Gras	30€
手長海老 炙り	Langoustine au feu	34€
鯛	Daurade	12€
ヒメジ	Rouget	12€
川カマス	Œufs de brochet fumé	16€
和牛のタルタル	Tartare de Wagyu	25€
キャビア	Caviar	34€

ランチ Déjeuner 98 Euros

モリーユ茸と山廃のブレゼ、
蕎麦茶のオイル

Morille étuvée au vin oxydé,
Perle d'huile de sobacha

白アスパラガスの煮浸し、
川カマス卵のゼリー

Tête d'asperge au bouillon d'algue kombu,
Œufs de brochet en gelée fine

深海のバラちらし寿司

**Bara - Chirashi de poissons nobles aux
condiments
Bouillon minéralisé pour l'apprécier**

マッシュルームのグラス
蕎麦茶のヌガー

Champignon glacé et condiments,
Nougatine au sobacha