



縁 **Rencontre** 180 Euros

軽いおまかせ The chef offers a lighter version of the Omakase

三品のエモーション、十貫の握り、三品の甘味 Three savoury emotions, a collection of ten nigiri sushis and three amamis

日本酒、ワイン **Wine and saké pairing available**

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 **Savoury Emotions**

モリーユ茸と山廃のブレゼ、蕎麦茶のオイル Oxidative wine steam morel, sobacha

白アスパラガスの煮浸し、川カマスの卵のゼリー White asparagus cooked in a kombu broth, Smoked pike roe jelly

牡蠣と菊芋、燻製紅茶 Oyster, grilled tea and Jerusalem artichoke

香草と野菜のラビオリ Lettuce raviole fresh almonds cream

刺身 Seasoned sashimis

寿司 **Sushis nigiris collection**

手作り豆腐 Homemade tofu

手長エビの炙り Fire grilled langoustine and crispy seaweed

コンソメ Poultry broth

甘み **Amamis**

苺の砂糖釜焼き、苺のブイヨン Sugar crust cooked strawberry Wild strawberries marinade, broth

キウイと山葵のグラニテ Wasabi ice cream, granité and lime preserved kiwi

マッシュルームのグラス 蕎麦茶のヌガー Mushrooms ice cream, sobacha nougatine

厳選食材 握り1貫から

Sushi as individual units
(in addition to a menu)

刺身	Sashimis	32€
鱸	Ikejime Sea Bass	14€
烏賊	Cuttlefish	6€
ハマチ	Yellowtail	12€
サバ	Mackerel	8€
赤身	Red Tuna	10€
中トロ	Middle Fatty Tuna	16€
大トロ	Fatty Tuna	30€
手長海老 炙り	Grilled Langoustine	34€
鯛	Sea Bream	12€
ヒメジ	Red Mullet	12€
川カマス	Smoked Pike Roe	16€
和牛のタルタル	Wagyu Tartare	25€
キャビア	Caviar	34€

ランチ

Lunch

98 Euros

モリユ茸と山麩のブレゼ、
蕎麦茶のオイル

Oxidative wine steam morel, sobacha

白アスパラガスの煮浸し、
川カマスの卵のゼリー

White asparagus cooked in a kombu broth,
smoked pike roe jelly

深海のバラちらし寿司

Noble fish Bara – Chirashi, Mineralized broth

マッシュルームのグラス
蕎麦茶のヌガー

Mushrooms ice cream, sobacha nougatine