



ランチ

Déjeuner

98 Euros

大根の漬物、胡麻ソース

Tsukemono de saison au navet Daikon et Boule d'Or

牡蠣と海老芋の山椒、貝とウイスキーの出汁

L'huitre de la famille Boutrais raidie dans son jus, poivre Sancho et bouillon tourbé

深海のバラちらし寿司

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

ポメロのキャビアと山椒

"Caviar" de Pomelo condimenté au poivre Sancho salé,
riz soufflé au curry

青紫蘇の冷製天麩羅

Tempura moderne de shiso

Extrait de notre carte des vins et sakés

Alsace Pinot Blanc, Domaine Emile Beyer 2018

45 Euros

« Le Vent » Les Larmes du Levant, Rhône Nord, Riz Yamadanishiki

160 Euros

Rice Magic White, Ninki (30cl), Région de Fukushima, Riz Asamurasaki

80 Euros

Vouvray « Le Mont », Domaine Huet 2017

110 Euros

Castillon-Côtes de Bordeaux, Domaine de l'A 2014

140 Euros

おまかせ

Omakase

320 Euros

エモーション

Emotions salées

大根の漬物、胡麻ソース

Tsukemono de saison au navet Daikon et Boule d'Or

牡蠣と海老芋の山椒、貝とウイスキーの出汁

L'huitre de la famille Boutrais raidie dans son jus, gel de thé fumé et bouillon tourbé

雲丹、大根のアングリーズソース

Oursin en gelée de yuzu et ponzu, sauce anglaise de daikon

ホタテ貝とキャビアのタルタル、酒粕風味

Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques et caviar, lié au marc de saké et gel ponzu

刺身

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante

刺身

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

ポメロのキャビアと山椒

« Caviar » de Pomelo condimenté au poivre Sancho salé, riz soufflé au curry

アロエとライチ

Aloe Vera en demi-deuil au jus frais de litchi

マッシュルームのグラス蕎麦茶のヌガー

Champignon glacé et condiments, nougatine craquante au sobacha

青紫蘇の冷製天麩羅

Tempura moderne de shiso

縁

Rencontre

180 Euros

軽いおまかせ

Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

五品のエモーション、十貫の握り、四品の甘味

Trois émotions salées, une collection de dix pièces de sushis nigiris et trois amamis