



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 raidie dans son jus, gel de thé fumé 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**

春のメランゲ

Douce meringue printanière

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

« La vague » Les Larmes du Levant, Rhône Nord, Riz Tamasake

140 Euros

Mizubasho « Pure », Nagai, Préfecture de Gunma, Riz Yamadanishiki

195 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

大根の漬物、胡麻ソース

牡蠣と海老芋の山椒、貝とウイスキーの出汁

雲丹、大根のアングリーズソース

ホタテ貝とキャビアのタルタル、酒粕風味

### 刺身

### 寿司

手作り豆腐

手長エビの炙り

コンソメ

### 甘み

春のメランゲ

マッシュルームのグラス蕎麦茶のヌガー

大麦のクロッカン、白味噌チョコ

青紫蘇の冷製天麩羅

### 縁

軽いおまかせ

五品のエモーション、十貫の握り、四品の甘味

### Emotions salées

Tsukemono de saison au navet daikon et boule d'or

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

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

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

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante

### Collection de sushis nigiris

Tofu maison

Langoustine au feu et algue croustillante

Consommé

### Amamis

Douce meringue printanière

Champignon glacé et condiments, nougatine au sobacha

Tuile croquante d'orge perlé, crème chocolatée au miso blanc

Tempura moderne de shiso

### Rencontre

180 Euros

Le chef présente une version plus épurée de l'Omakase

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