



ランチ

Lunch

98 Euros

季節の漬け物、ラディッシュと山葵の葉

Tsukemono, radish and wasabi leaves

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

春のメランゲ

Sweet spring meringue

青紫蘇の冷製天麩羅

Modern shiso tempura

Extrac from our wine and saké list

Rully « Les Plantenays », Domaine Mia 2019

60 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

Savoury Emotions

季節の漬け物、ラディッシュと山葵の葉
白アスパラガスの煮浸し、川カマスの卵のゼリー
香草、フレッシュアーモンドのラビオリ
牡蠣のジン風味、チシャトウの漬け物

Tsukemono, radish and wasabi leaves

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

Lettuce raviole fresh almonds cream and vegan caviar

Belon's Oyster tonified with Japanese gin,
lacto-fermented lettuce celtuce

刺身

Seasonned sashimis

寿司

Collection of nigiri sushis

手作り豆腐

Homemade tofu

手長エビの炙り

Langoustine on fire and crispy seaweed

コンソメ

Poultry broth

甘み

Amamis

春のメランゲ

Sweet spring meringue

マッシュルームのグラス蕎麦茶のヌガー

Mushrooms ice cream, sobacha nougatine

大麦のクロッカシ、白味噌チョコ

Crunchy barley tuile, chocolate and white miso cream

青紫蘇の冷製天麩羅

Modern shiso tempura

縁

Rencontre

180 Euros

軽いおまかせ

The chef shows a lighter version of the Omakase

五品のエモーション、十貫の握り、四品の甘味

Three savoury emotions, a collection of ten nigiri sushis
and three amamis