



ランチ

Déjeuner

98 Euros

季節の漬け物、ラディッシュと山葵の葉

Tsukemono de saison, radis rose et pousse de wasabi

白アスパラガスの煮浸し、川カマスの卵のゼリー

Têtes d'asperges 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**

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

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

Emotions salées

季節の漬け物、ラディッシュと山葵の葉

Tsukemono de saison, radis rose et pousse de wasabi

白アスパラガスの煮浸し、川カマスの卵のゼリー

Têtes d'asperges au bouillon d'algue kombu, œufs de brochet en gelée fine

香草、フレッシュアーモンドのラビオリ

Ravioles de laitue, crème fraîche d'amandes et caviar végétal

牡蠣のジン風味、チシャトウの漬け物

Huître Belon tonifiée au gin japonais, celtuce lacto-fermentée

刺身

Sashimi agrumé à la chapelure croustillante

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

春のメランゲ

Douce meringue printanière

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

大麦のクロッカン、白味噌チョコ

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

青紫蘇の冷製天麩羅

Tempura moderne de shiso

縁

Rencontre

180 Euros

軽なおまかせ

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