



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

モズクと大根のブイヨン、オマール海老

Bouillon d'algues et daikon, homard nappé mayonnaise et corail

深海のバラちらし寿司

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

キウイと山葵のメランゲ

Granité piqué au wasabi, kiwi confit à la chaux

青紫蘇の冷製天麩羅

Tempura moderne de shiso

Extrait de notre carte des vins et sakés

Pernand-Vergelesses, Domaine Jean-Baptiste Boudier 2020 100 Euros

Les Larmes du Levant « La vague », 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 120 Euros

おまかせ

エモーション

季節の漬け物、ラディッシュと山葵の葉
モズクと大根のブイヨン、オマール海老
香草、フレッシュアーモンドのラビオリ
和牛のタルタル、胡瓜の漬け物
刺身

寿司

手作り豆腐
手長エビの炙り
コンソメ

甘み

キウイと山葵のグラニテ
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、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

Omakase

320 Euros

Emotions salées

Tsukemono de saison, radis rose et pousse de wasabi
Bouillon d'algues et daikon, homard nappé mayonnaise et corail
Ravioles de laitue, crème fraîche d'amandes et caviar végétal
Coussinets de bœuf wagyu, concombre lacto-fermenté
Sashimi

Collection de sushis nigiri

Tofu maison
Langoustine au feu et algue croustillante
Consommé

Amamis

Granité piqué au wasabi, kiwi confit à la chaux
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 nigiri et trois amamis