



西方寺

## MENU SAIHO-JI

Uniquement au déjeuner

115

### Une déambulation culinaire entre deux mondes

Inspiré par le temple éponyme, havre de paix enveloppé de mousse à Kyoto, ce menu est une promenade silencieuse, entre contemplation et émotion.

Le Chef Yannick Alléno et le Chef Katsutoshi Tomizawa croisent ici leurs regards, leurs gestes, leurs silences, dans un dialogue rare et précieux.

*Un moment suspendu.*

*Une rencontre entre maîtrise, subtilité et nature intérieure.*

#### Accompagnement vins et sakés

Accords découverte 60

Accords d'exception 150

Le voyage se déroule ainsi,

魚のシャルキュトリ

Charcuterie de poisson,  
Et anchois roulé au beurre composé

貝類のブラン・マンジェ、  
山椒風味

Blanc à manger au saké,  
Coquillages nacrés relevés au Sansho

刺身の  
温かいご飯と薬味を添えて

Sashimis comme un tableau,  
Riz chaud aux condiments

手長海老のロワイアル  
トマトのシロップ

Fine Royale d'extraction de langoustines,  
Au sirop de tomate et sureau

甘酒のアイスクリーム、  
麦のキャラメル

Amasaké glacé assaisonné d'un caramel d'orge

水出しコーヒー、  
海藻バターのクルスティヨン  
ジャスミン茶のクリーム

Cold Brew « Calima » provenant de la Finca  
El Paraiso (Colombie)  
Croustillant au beurre d'algues, crème de jasmin