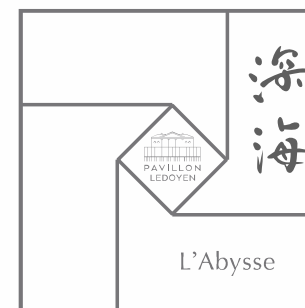




料理長 富沢 克哉

Maître de cuisine Katsutoshi Tomizawa

慶沢園

MENU KEITAKU-EN

240

Un Omakase tout en retenue, comme une brise sur l'eau

Le Chef propose ici une version épurée de l'Omakase, où chaque geste compte, où chaque bouchée devient un instant suspendu.

Ce menu est un voyage délicat, une partition discrète, inspirée par les paysages calmes et soignés des jardins japonais.

Le parcours se compose ainsi

- Trois émotions salées, comme des préludes à la contemplation
- Une collection de dix nigiris, préparés avec rigueur et intuition
- Trois douceurs sucrées, fines comme un pétale au vent.

*Chaque assiette est un paysage. Chaque saveur, un souvenir.
Keitaku-En est une halte, un souffle, un hommage à l'instant présent.*

握り寿司コレクション

MENU COLLECTION

260

Une odyssée de gestes, un hommage à la précision

Ce menu est une invitation à découvrir l'essence pure du sushi nigiri, un art de la coupe et de l'équilibre, où le riz et le poisson dialoguent dans un silence maîtrisé.

Le Chef vous dévoile une partition en quatorze mouvements, comme un recueil de poèmes comestibles.

L'expérience s'offre comme un chemin sensible et précis, où chaque nigiri incarne un instant suspendu, sculpté avec justesse.

Chaque nigiri est une œuvre en soi, reflet d'une tradition transmise, d'un geste répété, jusqu'à la perfection du présent.

小石川後楽園

MENU KOISHIKAWA KORAKU-EN

360

Un Omakase tout en justesse, comme une note suspendue dans le silence

魚のシャルキュトリ
雲丹と生姜のマヨネーズ

Charcuterie de poisson,
Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise
Au gingembre

帆立貝の貝柱と花の
ヴィネグレット

Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une
Vinaigrette de reine des prés

蟹のジュレ、ウイキョウと
カボスの香り

Gelée tremblotante de petits crabes,
Nage foisonnée au fenouil et Kabosu

モリソー氏のムール貝、
酒のソース

Moules de chez Monsieur Morisseau,
Dans une sauce anglaise au saké

刺身

Sashimis

寿司コレクション

Collection de sushis nigiri

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

手長エビの炙り

Langoustine au feu et algue croustillante

コンソメ

Consommé

葛餅、パイナップルの
エクストラクション生姜風味

Extraction d'ananas au gingembre,
Kuzu Mochi

小豆とコブミカンのミルフィーユ
シャクナゲの蜂蜜

Feuille à feuille d'Azuki et combawa,
Miel de Rhododendron

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

スペシャルティ SPÉCIALITÉS

手巻き TÉMAKI

30

ラングスティーヌの炭焼き
Langoustine au feu de bois
ou

大トロの握り Thon gras et shiso au riz vinaigré

厳選食材 握り1貫から SUSHIS, SERVIS À LA PIÈCE (En complément d'un menu)

刺身 Sashimis 35

鱸 Bar Ike-Jime 16

烏賊 Seiche 12

ハマチ Sériole 14

サバ Maquereau 12

赤身 Thon rouge 14

中トロ Thon mi-gras 18

大トロ Thon Gras 25

鯛 Daurade 14

ヒメジ Rouget 12

川カマスの卵 Œufs de brochet fumé 16

和牛のタルタル Tartare de Wagyu 25

キャビア Caviar 34

ACCOMPAGNEMENT VINS ET SAKÉS

À chaque étape du voyage, un verre soigneusement choisi prolonge l'émotion.

Des vins à l'équilibre précis, des sakés aux textures pures : chaque accord révèle une autre facette de la saveur, en harmonie avec le geste du chef.

Un dialogue silencieux entre le liquide et la matière, guidé par l'instant.

Accords découverte

慶沢園	Keitaku-en	130
コレクション	Collection	110
おまかせ	Omakase	180

Accords exception

慶沢園	Keitaku-en	280
コレクション	Collection	220
おまかせ	Omakase	390

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002
L'Abyse ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles - France, bovines - Japon , et porcines - Italie.
Prix nets en euro, service compris
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.