



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

帆立貝の貝柱と花の  
ヴィネグレット

蟹のジュレ、ウイキョウと  
カボスの香り

烏賊のタリアッテル、  
金柑とアーモンド

刺身

寿司コレクション

手長海老のロワイアル  
トマトのシロップ

手長エビの炙り

コンソメ

葛餅、パイナップルの  
エクストラクション生姜風味

小豆とコブミカンのミルフィーユ  
シャクナゲの蜂蜜

紫蘇のクルスティヨン、  
洋梨と酒のグラス

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

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

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

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

Tagliatelles et foie de seiche assaisonnés de  
kumquat et d'amandes

Sashimis

Collection de sushis nigiri

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

Langoustine au feu et algue croustillante

Consommé

Extraction d'ananas au gingembre,  
Kuzu Mochi

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

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

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

スペシャリテ

手巻き

ラングスティースの炭焼き

大トロの握り

## SPÉCIALITÉS

### TÉMAKI

Langoustine au feu de bois  
ou

Thon gras et shiso au riz vinaigré

30

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	Sériele	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'Abyssé 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.