



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 la Cheffe Takahashi Mizuho 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,

マテ貝、紫蘇と昆布のアイス
イチョウ蟹、ウイキョウと
海苔のチュイール

Couteau glacé de shiso et kombu,
Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de
Tourteau crémeuse

貝類のブラン・マンジェ、
山椒風味

Blanc à manger au saké,
Coquillages nacrés relevés au Sansho

甘鯛の薄造り、ササニシキ

Fins pétales de maigre, sasanishiki

コンソメ

Consommé

紫蘇のクルスティヨン、
洋梨と酒のグラス

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

水出しコーヒー、
海苔とチョコレートのチュイール、
柚子胡麻、大麦醤油キャラメルの雫

Cold Brew café de spécialité Lavazza
Tuile d'algue Nori chablonnée de chocolat noir,
Larmes de caramel d'orge et soja, sésames et
Caramel au yuzu