



料理長 高橋 瑞帆 Maître de cuisine Takahashi Mizuho

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

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

白アスパラガスと甲烏賊、  
梅干しと柚子胡椒

Blancs d'asperges et seiche relevé d'umeboshi  
Et yuzukosho

燻製とろてんを  
冷たいブイヨンで

Bouillon glacé composé, Tokoroten fumés

刺身

Sashimis

寿司コレクション

Collection de sushis nigiri

昆布のなめらかプリン、  
サフラン香るキャラメル

Crème soyeuse au kombu,  
Caramel au pistil de safran

手長エビの炙り

Langoustine au feu et algue croustillante

コンソメ

Consommé

アロエベラの刺身、蓴と柚子の  
エッセンス、ベルベヌのジュレ

Sashimi d'aloé vera confit, fraise en transparence,  
Essence de yuzu livèche et gel de verveine

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

小豆とコブミカンのミルフィーユ  
ジャクナゲの蜂蜜

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

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

スペシャリテ **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.