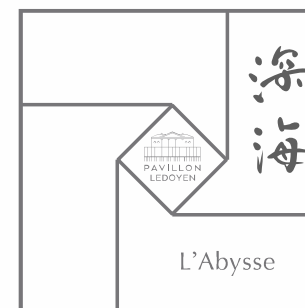




料理長 高橋 瑞帆 Maître de cuisine Takahashi Mizuho

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.*

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.

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

ムール貝酒粕のジュレと
オシェトラキャビア

Moules de Monsieur Morisseau en gelée au saké
Kasu farcies de Caviar Oscière Prunier

鰯と夏野菜のジュリエンス、
きゅうりと海苔のブイヨン

Filet de sériole et juliennes croquantes
Au bouillon de concombre et nori

きのこのブイヨンと
ハーブの葛切り

Kuzukiri à l'extraction de champignons au
Bouillon et notes herbacées

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

カモミールアイス
花びらのチュイル

Infusion glacée à la camomille aux
Pétales et fleurs

コンフィしたイチジク
山羊乳の豆腐

Dashi de figue semi confite,
tofu de lait de chèvre

温かいチョコレートクリーム
バニラ香る酒粕アイス

Crème tiède au chocolat,
saké kasu glacé à la vanille et fuseaux
croustillants

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.