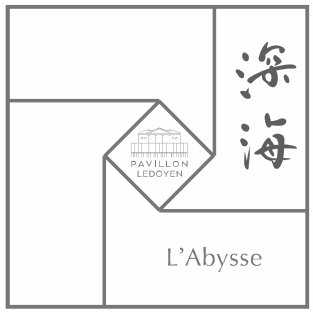


料理長　髙橋 瑞帆　Maître de cuisine Takahashi Mizuho

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

雲丹と生姜のマヨネーズ イチョウ蟹、ウイキョウと 海苔のチュイール	Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise Au gingembre Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de Tourteau crémeuse
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
鰤と夏野菜のジュリエンヌ、 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**
雲丹のクリーム、柑橘 と 昆布バター	Crème prise aux oursins, sirop d'agrumes Et melba au beurre de kombu
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'Abysse 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.