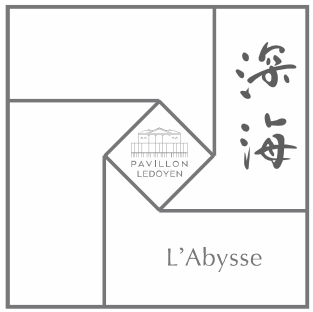



料理長　髙橋 瑞帆　Maître de cuisine Takahashi Mizuho

## 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<br>イチョウ蟹、ウイキョウと<br>海苔のチュイール | Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise<br>Au gingembre<br>Fine tuile de fenouil et nori pour une chair de<br>Tourteau crémeuse |
| 帆立貝の貝柱と花の<br>ヴィネグレット | Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une<br>Vinaigrette de reine des prés |
| ヒメジの薄造りフェンネル<br>と柚子魚介の旨み | Pétales de rouget et fenouil assaisonné de yuzu<br>Extraction de poissons de roche |
| きのこのブイヨンと<br>ハーブの葛切り | Kuzukiri à l'extraction de champignons au<br>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<br>昆布バター | Crème prise aux oursins, sirop d'agrumes<br>Et melba au beurre de kombu |
| 手長エビの炙り | Langoustine au feu et algue croustillante |
| コンソメ | Consommé |
| 柑橘のソルベ黒レモンの香り | Mille agrumes glacés fleurés de citron noir |
| 洋梨のちらし仕立て、<br>ベルガモットと塩麹 | Chirashi de poire et bergamote relevé de shio koji |
| 温かいチョコレートクリーム<br>バニラ香る酒粕アイス | Crème tiède au chocolat,<br>saké kasu glacé à la vanille et fuseaux<br>croustillants |
| 水出しコーヒー、<br>海苔とチョコレートのチュイール、<br>柚子胡麻、大麦醤油キャラメルの雫 | Cold Brew café de spécialité Lavazza<br>Tuile d'algue Nori chablonnée de chocolat noir,<br>Larmes de caramel d'orge et soja, sésames et<br>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.