MENU

メニュー

ẑ

SNACKS

アペリティフ

Edamame, fleur de sel *Salted edamame*	7
Edamame spicy *Spicy edamame*	9
Mini maïs, miel à la truffe & shichimi *Baby corn, truffle honey & shichimi*	12
Tofu ou riz croustillant : Tartare de saumon *Crispy tofu or rice : Salmon tartar*	14
Tofu ou riz croustillant : Tartare de thon Akami *Crispy tofu or rice : Akami tuna tartar*	21
Petit burger de Wagyu, mayonnaise à la truffe 1 pc *Small Wagyu burger, truffle mayo*	16
Harumaki de King Crab et Saint-Jacques, sauce Aji amarillo 3 pcs *King Crab & scallops Harumaki, Aji Amarillo sauce*	29
Tofu panko, vinaigrette shiso épicée *Panko tofu, spicy shiso dressing*	14
Piments del Padron *Padron Peppers*	12

ENTRÉES STARTERS

前菜

Soupe Miso, tofu & wakame *Miso soup, tofu & wakame*	8
Tartare de Thon Akami, sorbet de moutarde jaune & pomme verte *Akami tuna tartar, yellow mustard sorbet & green apple*	29
Carpaccio de O-toro & caviar, roquette, vinaigrette yuzu *O-toro carpaccio & caviar, rocket, yuzu dressing*	49
Gyozas de Wagyu & fois gras, sauce dashi & sésame 5 pcs *Wagyu & fois gras gyozas, dashi & sesame sauce*	27
Cœurs d'artichauts grillés, tartare de saumon new style *Grilled artichoke heart, new style salmon tartar*	26

CAVIARS

キャビア

Caviar Oscietre imperial de la Maison Nordique 50g	150
Caviar Oscietre imperial de la Maison Nordique 125g	375
Caviar Oscietre imperial de la Maison Nordique 250g	750

SALADES SALADS

サラダ

Salade de pousse d'épinard, huile d'olive truffée & yuzu *Baby spinach salad, truffled olive oil & yuzu*	16
Homard, poire Nashi, vinaigrette yuzu truffée, poudre de miso *Lobster, Nashi pear, yuzu truffled dressing, dry miso*	39

PLATS CHAUDS HOT DISHES

ホットディッシュ

Bar du Chili, sauce Champagne au miso *Chilean sea bass, miso Champagne sauce*	41
Filets de rouget, sauce sésame, salsa de riz *Red mullet filets, sesame dressing, rice salsa*	39
Black cod au miso grenade *Black cod pomegranate miso*	39
King crab, beurre yuzu *King crab, yuzu butter*	68
Burger de canard, foie gras sauce truffe, pommes pailles au furikake *Duck burger, foie gras & truffle sauce, furikake pommes pailles*	27
Toban de filet de Boeuf Angus 120g *Angus beef filet Toban*	39
Aubergine miso, ratatouille & Hijiki *Miso eggplant, ratatouille & Hijiki*	19

SUR LE FEU CHARCOAL GRILL

炭火焼き

Filet de dorade rôti *Roasted sea bream filet*	29
Sardines grillés, sauce Jalapenos *Grilled sardines, jalapenos sauce*	22
Entrecôte de Boeuf Japonais, Shiitaké, fois gras, sauce teriyaki 120g *Japanese beef rib eye, Shiitake mushroom, fois gras, teriyaki sauce*	64
Côtelettes d'agneau, Anticucho miso fumé 150g *Lamb chops, Anticucho smoked miso*	36
Entrecôte Angus, sauce chimichurri 150g *Rib Eye Angus Beef, chimichurri sauce*	41
Côte de veau marinée, jus de veau au soja 350g *Marinated veal chop, veal juice and soy*	59

LÉGUMES ET CÉRÉALS VEGETABLE AND CEREALS

付け合わせ

Pommes pailles au furikake *Furikake Pommes pailles*	9
Ratatouille Zeniro *French ratatouille Zeniro*	10
Broccolini, shiso salsa *Broccolini, shiso salsa*	12
Riz vapeur *Steamed rice*	9

NIGIRI / SASHIMI 2 pcs

握り

Thon Akami, condiment wasabi *Akami tuna, wasabi condiment*	14
Thon Chu-toro, sésame Negi *Chu-toro tuna, sesame & Negi*	17
Thon O-toro, Negisho tore *O-toro tuna, Negisho tore*	18
Saumon, condiment Jalapeños *Salmon, Jalapeños condiment*	9
Bar, citron & fleur de sel *Sea bass, lemon & sea salt*	10
Yellowtail, Jalapeño & coriandre *Yellowtail, Jalapeño & coriander*	12
Wagyu, foie gras, huile de truffe & miso séché *Wagyu beef, foie gras, truffle oil & dried miso*	24
Unagi, orange miso & kumquat *Unagi, orange miso & kumquat*	12

SUSHI ROLLS 6 pcs

巻き寿司

Black cod & foie gras *Black cod & foie gras*	21
Thon Chu-toro, miso séché, caviar *Chu-toro tuna, dry miso, caviar*	32
Saumon, Jalapeño, œufs de saumon *Salmon, Jalapeño, salmon eggs*	18
Tempura d'asperges vertes, mangue *Green asparagus tempura, mango*	16
California King Crab *King Crab California*	27
Shoft Shell Crab, concombre, avocat *Soft Shell Crab, cucumber, avocado*	22

Suppléments Caviar Oscietre 10g *Oscietra caviar supplement 10g*	30
Supplément Wasabi frais *Fresh wasabi supplement*	5

Prix net TTC Service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Origine des viandes : Boeuf : Irlande, Argentine, Japon
Volaille : France / Agneau : Espagne / Veau : France