

MENU

メニュー

Ž

SNACKS

ア ペ リ テ ィ フ	Edamame, fleur de sel	7
	<i>Salted edamame</i>	
	Edamame spicy	9
	<i>Spicy edamame</i>	
	Mini maïs, miel à la truffe & shichimi	13
	<i>Baby corn, truffle honey & shichimi</i>	
	Riz croustillant, tartare de saumon	15
	<i>Crispy rice, salmon tartar</i>	
	Riz croustillant, tartare de thon Akami	22
	<i>Crispy rice, Akami tuna tartar</i>	
	Petit burger de Wagyu, mayonnaise à la truffe 1 pc	17
	<i>Small Wagyu burger, truffle mayo</i>	
	Harumaki de King Crab et Saint-Jacques, sauce Aji amarillo 3 pcs	29
	<i>King Crab & scallops Harumaki, Aji Amarillo sauce</i>	
	Tofu panko, vinaigrette shiso épicée	15
	<i>Panko tofu, spicy shiso dressing</i>	
	Piments del Padron	14
	<i>Padron Peppers</i>	

ENTRÉES STARTERS

前 菜	Soupe Miso, tofu & wakame	9
	<i>Miso soup, tofu & wakame</i>	
	Tartare de Thon Akami, sorbet de moutarde jaune & pomme verte	29
	<i>Akami tuna tartar, yellow mustard sorbet & green apple</i>	
	Carpaccio de O-toro & caviar, roquette, vinaigrette yuzu	49
	<i>O-toro carpaccio & caviar, rocket, yuzu dressing</i>	
	Gyozas de Wagyu & fois gras, sauce dashi & sésame 5 pcs	28
	<i>Wagyu & fois gras gyozas, dashi & sesame sauce</i>	
	Cœurs d’artichauts grillés, tartare de saumon new style	27
	<i>Grilled artichoke heart, new style salmon tartar</i>	

CAVIARS

キ ヤ 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 <i>Baby spinach salad, truffled olive oil & yuzu</i>	18
	Homard, poire Nashi, vinaigrette yuzu truffée, poudre de miso <i>Lobster, Nashi pear, yuzu truffled dressing, dry miso</i>	39

PLATS CHAUDS HOT DISHES

ホ ッ ト デ ィ ッ シ ユ	Bar du Chili, sauce Champagne au miso <i>Chilean sea bass, miso Champagne sauce</i>	43
	Black cod au miso grenade <i>Black cod pomegranate miso</i>	43
	King crab, beurre yuzu <i>King crab, yuzu butter</i>	69
	Burger de canard, foie gras sauce truffe, pommes pailles au furikake <i>Duck burger, foie gras & truffle sauce, furikake pommes pailles</i>	29
	Toban de filet de Boeuf Angus 120g <i>Angus beef filet Toban</i>	42
	Aubergine miso, ratatouille & Hijiki <i>Miso eggplant, ratatouille & Hijiki</i>	19

SUR LE FEU CHARCOAL GRILL

炭 火 焼 き	Filets de rouget, sauce sésame, salsa de riz <i>Red mullet filets, sesame dressing, rice salsa</i>	39
	Filet de dorade rôti <i>Roasted sea bream filet</i>	32
	Sardines grillés, sauce Jalapenos <i>Grilled sardines, jalapenos sauce</i>	24
	Entrecôte de Boeuf Wagyu Kagoshima, Shiitaké, fois gras, teriyaki 120g <i>Japanese beef rib eye, Shiitake mushroom, fois gras, teriyaki</i>	66
	Côtelettes d'agneau, Anticucho miso fumé 150g <i>Lamb chops, Anticucho smoked miso</i>	38
	Entrecôte Angus, sauce chimichurri 150g <i>Rib Eye Angus Beef, chimichurri sauce</i>	43
	Côte de veau marinée, jus de veau au soja 350g <i>Marinated veal chop, veal juice & soy</i>	59

LÉGUMES ET CÉRÉALS VEGETABLE AND CEREALS

付 け 合 わ せ	Pommes pailles au furikake <i>Furikake Pommes pailles</i>	10
	Ratatouille Zeniro <i>French ratatouille Zeniro</i>	11
	Broccolini, shiso salsa <i>Broccolini, shiso salsa</i>	13
	Riz vapeur <i>Steamed rice</i>	9

NIGIRI 2 pcs

握 り	Thon Akami, condiment wasabi	15
	<i>Akami tuna, wasabi condiment</i>	
	Thon Chu-toro, sésame Negi	18
	<i>Chu-toro tuna, sesame & Negi</i>	
	Thon O-toro, Negisho tore	19
	<i>O-toro tuna, Negisho tore</i>	
	Saumon, condiment Jalapeños	10
	<i>Salmon, Jalapeños condiment</i>	
	Bar, citron & fleur de sel	11
	<i>Sea bass, lemon & sea salt</i>	
	Yellowtail, Jalapeño & coriandre	13
	<i>Yellowtail, Jalapeño & coriander</i>	
	Wagyu, foie gras, huile de truffe & miso séché	25
	<i>Wagyu beef, foie gras, truffle oil & dried miso</i>	
	Unagi, orange miso & kumquat	13
	<i>Unagi, orange miso & kumquat</i>	

SASHIMI 2 pcs

刺 身	Thon Akami	15	Saumon	10
	<i>Akami tuna</i>		<i>Salmon</i>	
	Thon Chu-toro	18	Bar	11
	<i>Chu-toro tuna</i>		<i>Sea bass</i>	
	Thon O-toro	19	Yellowtail	13
	<i>O-toro tuna</i>		<i>Yellowtail</i>	

SUSHI ROLLS 6 pcs

巻 き 寿 司	Black cod & foie gras	22
	<i>Black cod & foie gras</i>	
	Thon Chu-toro, miso séché, caviar	33
	<i>Chu-toro tuna, dry miso, caviar</i>	
	Saumon, Jalapeño, œufs de saumon	19
	<i>Salmon, Jalapeño, salmon eggs</i>	
	Tempura d'asperges vertes, mangue	17
	<i>Green asparagus tempura, mango</i>	
	California King Crab	28
	<i>King Crab California</i>	
	Shoft Shell Crab, concombre, avocat	23
	<i>Soft Shell Crab, cucumber, avocado</i>	
追 加		
	Suppléments Caviar Oscietre 10g	30
	<i>Oscietra caviar supplement 10g</i>	
	Supplément Wasabi frais	5
	<i>Fresh wasabi supplement</i>	

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