

MENU

ディナーメニュー

＼

## SNACKS

ア	Edamame, fleur de sel	7
ペ	<i>Salted edamame</i>	
リ	Edamame spicy	9
テ	<i>Spicy edamame</i>	
イ	Riz croustillant, tartare de saumon	15
フ	<i>Crispy rice, salmon tartar</i>	
	Riz croustillant, tartare de thon Akami	19
	<i>Crispy rice, Akami tuna tartar</i>	
	Petit burger de Wagyu, mayonnaise truffée 1pc	17
	<i>Small Wagyu burger, truffled mayo</i>	
	Aubergines croustillantes, sauce salmonejo	12
	<i>Crispy eggplants, salmonejo sauce</i>	
	Fleurs de courgette, crème mascarpone au yuzu	15
	<i>Courgette flowers, yuzu mascarpone cream</i>	
	Handroll saumon, mayonnaise épicée 1pc	10
	<i>Salmon handroll, spicy mayo</i>	
	Handroll thon Akami, mayonnaise épicée 1pc	14
	<i>Akami tuna handroll, spicy mayo</i>	

## ENTRÉES STARTERS

前	Soupe Miso, tofu & wakame	8
菜	<i>Miso soup, tofu &amp; wakame</i>	
	Gazpacho de tomate, sorbet fraise shiso	11
	<i>Tomato gazpacho, strawberries &amp; shiso sorbet</i>	
	Carpaccio de O-toro & caviar, roquette, vinaigrette yuzu	49
	<i>O-toro carpaccio &amp; caviar, rocket salad, yuzu dressing</i>	
	Gyozas de Wagyu & foie gras, sauce dashi & sésame 6 pcs	26
	<i>Wagyu &amp; foie gras gyozas, dashi &amp; sesame sauce</i>	
	Burrata & tartare de thon Akami, vinaigrette au sésame noir	26
	<i>Burrata &amp; tuna tartar, black sesame dressing</i>	
	Tataki de bœuf Wagyu & shiitake, sauce ponzu	36
	<i>Wagyu beef tataki &amp; shiitake, ponzu sauce</i>	
	Tataki de saumon, sauce jalapeños	16
	<i>Salmon tataki, jalapeños sauce</i>	
	Tataki de courgettes grillées, sauce ponzu	14
	<i>Grilled courgette tataki, ponzu sauce</i>	
	Sashimi de bar, yuzu, miel truffé	21
	<i>Sea bass sashimi, yuzu, truffled honey</i>	

## CAVIARS

キ	Caviar Oscietre imperial de la Maison Nordique 50g	150
ャ	Caviar Oscietre imperial de la Maison Nordique 125g	375
ビ	Caviar Oscietre imperial de la Maison Nordique 250g	750
ア		

## SALADES SALADS

サ ラ ダ	Salade de pousse d'épinard, huile d'olive truffée & yuzu <i>Baby spinach salad, truffled olive oil &amp; 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 イ ッ シ ユ	Rouget croustillant, shiso salsa, pommes vertes <i>Crispy red mullet, shiso salsa, green apple</i>	46
	Black cod au miso grenade, riz blanc <i>Black cod pomegranate miso, white rice</i>	43
	King crab, beurre yuzu <i>King crab, yuzu butter</i>	69
	Aubergine, crevettes & St Jacques, sauce épicée <i>Eggplant, shrimps &amp; scallops, spicy sauce</i>	19
	Toban de légumes de saison, sauce jalapeños <i>Seasonal vegetable toban, jalapeños sauce</i>	19
	Chilean Sea bass, sauce miso Champagne <i>Chilean Sea bass, Champagne &amp; miso sauce</i>	43
	Toban de bœuf Angus, sauce teriyaki au poivre 150g <i>Angus beef toban, pepper teriyaki sauce</i>	44

## SUR LE FEU CHARCOAL GRILL

炭 火 焼 き	Poulpe grillé, sauce anticucho miso <i>Grilled octopus, anticucho miso sauce</i>	23
	Sardines grillées au feu de bois <i>Charcoal grilled sardines</i>	21
	Entrecôte de bœuf Wagyu Kagoshima, Shiitaké, foie gras, teriyaki 120g <i>Japanese beef rib eye, Shiitake mushroom, foie gras, teriyaki</i>	66
	Côtelettes d'agneau, aji amajillo & miso fumé 150g <i>Lamb chops, aji amajillo &amp; smoked miso</i>	34
	Entrecôte Angus, sauce chimichurri 150g <i>Rib Eye Angus Beef, chimichurri sauce</i>	42
	Coquelet entier, marinade de légumes au kombu 400g <i>Whole baby chicken, vegetable &amp; kombu marinade</i>	29

## LÉGUMES & CÉRÉALES VEGETABLE & CEREALS

付 け 合 わ せ	Frites au dashi <i>Dashi french fries</i>	9
	Ratatouille Zenirō <i>French ratatouille Zenirō</i>	10
	Broccolini, shiso salsa <i>Broccolini, shiso salsa</i>	12
	Riz vapeur <i>Steamed rice</i>	8
	Asperges grillées <i>Grilled asparagus</i>	11

## NIGIRI 2 pcs

握り	Thon Akami, condiment wasabi <i>Akami tuna, wasabi condiment</i>	13
	Thon Chu-toro, sésame Negi <i>Chu-toro tuna, sesame &amp; Negi</i>	16
	Thon O-toro, Negisho toro <i>O-toro tuna, Negisho toro</i>	17
	Saumon, condiment Jalapeños <i>Salmon, Jalapeños condiment</i>	8
	Bar, citron & fleur de sel <i>Sea bass, lemon &amp; sea salt</i>	9
	Yellowtail, Jalapeños & coriandre <i>Yellowtail, Jalapeños &amp; coriander</i>	11
	Wagyu, foie gras, huile de truffe & miso séché <i>Wagyu beef, foie gras, truffle oil &amp; dried miso</i>	21
	Unagi, orange miso & kumquat <i>Unagi, orange miso &amp; kumquat</i>	11

## SASHIMI 2 pcs

刺身	Thon Akami <i>Akami tuna</i>	13	Saumon <i>Salmon</i>	8
	Thon Chu-toro <i>Chu-toro tuna</i>	16	Bar <i>Sea bass</i>	9
	Thon O-toro <i>O-toro tuna</i>	17	Yellowtail <i>Yellowtail</i>	11

## SUSHI ROLLS 6 pcs

巻き寿司	Bar façon ceviche, wakame <i>Sea bass ceviche style, wakame</i>	18
	Thon Akami, Kanzuri aioli, avocat, caviar <i>Akami tuna, Kanzuri aioli, avocado, caviar</i>	32
	Saumon, Avocat, jalapeño <i>Salmon, avocado, jalapeño</i>	17
	Tempura d'asperges vertes, mangue, yuzu <i>Green asparagus tempura, mango, yuzu</i>	16
	California King Crab <i>King Crab California</i>	27
	Soft Shell Crab, concombre, avocat <i>Soft Shell Crab, cucumber, avocado</i>	21
	Yellowtail, kumquat, rocotto <i>Yellowtail, kumquat, rocotto</i>	19
追加	Suppléments Caviar Oscietre 10g <i>Oscietra caviar supplement 10g</i>	30
	Supplément Wasabi frais <i>Fresh wasabi supplement</i>	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