

MENU DUO TEPPANYAKI

ACCORD D'ACCUEIL

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut

ou

Cocktail signature "The Flame " vodka , purée de framboise, sirop de rose, litchi, citron

MISE EN BOUCHE

Edamame fleur de sel

et

Cuillère de ceviche du jour — Poisson, mangue, avocat, assaisonnement maison : huile de sésame, citron, gingembre

et

Touche de caviar Ossetra grand cru "sur la main"

ACCORD SAKÉ

Carafe de saké Zumo Junmai Fukocho goût umami intense, parfait pour accompagner l'omakase du Chef

OMAKASE DU CHEF

4 coupes / 4 préparations (Présenté sur un seul plat pour deux personnes)

« Sushi d'amour » — Thon, avocat, concombre, ciboulette, sésame rouge

Nigiri Otoro

Temaki hand roll Thon Spicy ciboulette

Sashimi Saumon et Thon

PLATS SIGNATURE (au choix)

Les plats signature sont accompagnés d'une soupe de bœuf Benihana, d'une salade fraîche au gingembre, d'une délicieuse entrée aux crevettes, de légumes grillés et de riz frit.

Chateaubriand — Black Angus fleur de sel 150 €

ou

Black cod laqué au miso 150 €

ou

Queue de homard entière 160g 175 €

ou

Bœuf Wagyu A4 Kagoshima (Metzger) — 150 g 200 €

ou

Côte de bœuf Tomahawk maturé 1,2 kg (à partager) 175 € par personne

FINAL SUCRÉ

Cheesecake signature de la maison Takumi — Coulis de Framboise fait maison, crème légère

À PARTIR DE 150€ PAR PERSONNE

MENU DUO OMAKASE

ACCORD D'ACCUEIL

Coupe de Champagne Veuve Clicquot Brut

ou

Cocktail signature "The Flame " *Vodka, purée de framboise, sirop de rose, litchi, citron*

MISE EN BOUCHE

Edamame fleur de sel

et

Cuillère de ceviche du jour — *Poisson, mangue, avocat, assaisonnement maison : huile de sésame, citron, gingembre*

et

Touche de caviar Ossetra grand cru "sur la main"

PREMIÈRE ENTRÉE (à partager)

Carpaccio de Saint-Jacques — *Sauce Ponzu mélange d'agrumes, yuzu, shoyu, sauce soja fermentée, bouillon dashi fleur de sel*

ACCORD SAKÉ

Carafe de saké Zumo Junmai Fukocho *goût umami intense, parfait pour accompagner l'omakase du Chef*

OMAKASE

4 coupes / 4 préparations (Présenté sur un seul plat pour deux personnes)

« Sushi d'amour » — Thon, avocat, concombre, ciboulette, sésame rouge

Nigiri Otoro

Temaki hand roll — Thon Spicy ciboulette

Sashimi Saumon et Thon

PLATS SUR PLAQUE EN FONTE (au choix)

Saisis sur plaque en fonte brûlante et grésillante à partager

Accompagnés de légumes sautés de saison

Saumon snacké — *Miso ail, gingembre et oignon vert*

ou

Chateaubriand — *Champignons, oignons sautés, sauce teriyaki maison*

FINAL SUCRÉ

Cheesecake signature de la maison Takumi — *Coulis de Framboise fait maison, crème légère*

150€ PAR PERSONNE

DUO TEPPANYAKI MENU

WELCOME TOAST

Veuve Clicquot Brut by the glass

or

Signature cocktail "The Flame": *vodka, raspberry purée, rose syrup, lychee, lemon*

APPETIZER

Edamame with fleur de sel

and

Ceviche of the day — *Fresh fish of the day, mango, avocado, house seasoning : sesame oil, lemon, ginger*

and

Touch of Ossetra grand cru caviar "on the hand"

SAKE PAIRING

Zumo Junmai Fukocho sake carafe with intense umami flavor, *perfect to accompany Chef's omakase, balancing sweetness and acidity*

CHEF'S OMAKASE

4 servings / 4 preparations (Presented on a single platter for two people)

"Sushi of Love" — *Tuna, avocado, cucumber, chives, red sesame seeds*

Nigiri Otoro

Temaki hand roll. Spicy tuna with chives

Salmon and tuna sashimi

SIGNATURE DISHES (your choice)

The signature dishes are accompanied by Benihana beef soup, a fresh ginger salad, a delicious shrimp appetizer, grilled vegetables and fried rice.

Chateaubriand — Black Angus fleur de sel €150

or

Miso-lacquered black cod €150

or

Whole lobster tail 160g €175

or

A4 Wagyu beef Kagoshima (Butcher) — 150 g €200

or

Matured Tomahawk ribeye steak, 1.2 kg (to share) €175 per person

SWEET FINALE

Takumi's signature cheesecake — *Homemade raspberry coulis, light cream*

FROM €150 PER PERSON

MENU DUO OMAKASE

WELCOME TOAST

Glass of Veuve Clicquot Brut Champagne

or

Signature cocktail "The Flame" *Vodka, raspberry purée, rose syrup, lychee, lemon*

APPETIZER

Edamame with fleur de sel

and

Ceviche of the day — Fresh fish of the day, mango, avocado, house seasoning : sesame oil, lemon, ginger

and

Touch of Ossetra grand cru caviar "on the hand"

FIRST ENTRÉE (to share)

Scallop Carpaccio — *Ponzu Sauce (a blend of citrus fruits, yuzu, shoyu, fermented soy sauce, dashi broth, fleur de sel)*

SAKE PAIRING

Zumo Junmai Fukocho sake carafe with intense umami flavor, *perfect to accompany Chef's omakase, balancing sweetness and acidity*

CHEF'S OMAKASE

4 servings / 4 preparations (Presented on a single platter for two people)

"Sushi of Love" — *Tuna, avocado, cucumber, chives, red sesame seeds*

Nigiri Otoro

Temaki hand roll — *Spicy tuna with chives.*

Salmon and tuna sashimi.

DISHES ON CAST IRON PLATES (your choice)

Seared on a hot, sizzling cast iron griddle, perfect for sharing. Served with sautéed seasonal vegetables.

Seared salmon — *Garlic, ginger and green onion miso*

or

Chateaubriand — *Mushrooms, sautéed onions, homemade teriyaki sauce*

SWEET FINALE

Takumi's signature cheesecake — *Homemade raspberry coulis, light cream*

€150 PER PERSON