

PRESTIGE OMAKASE MENU

€90 per person

Sake pairing in 4 courses : +€30

AMUSE-BOUCHE

Traditional miso soup

And

Edamame with Guérande sea salt

SIGNATURE TASTINGS - individual portions

Foie gras Temaki (Hand Roll)

Toro tuna nigiri

Label Rouge salmon nigiri

Royal sea bream nigiri

Flame-seared wagyu sashimi

SIGNATURE ROLLS - choose 1 from our selection

Sakura Fire – Tuna, cucumber, yellow radish, red tobiko, mint, rose petals

Tokyo Spring – Salmon, mango, cucumber, chives, rose petals

In Full Bloom – Tempura shrimp, crispy onions, sesame, spicy chili sauce

Emperor's Garden – Tempura tuna, red & white Petra flower, red sesame, signature sauce

JAPANESE HOT STONE - choose 1 from our selection

Chateaubriand with teriyaki sauce sautéed with vegetables

Duck with teriyaki sauce sautéed with vegetables

Chicken with teriyaki sauce sautéed with vegetables

Garlic shrimp sautéed with vegetables

Tofu sautéed with teriyaki sauce and vegetables

DESSERTS - choose 1 from our selection

Takumi cheesecake – plain or chocolate (raspberry coulis)

Selection of pastries from Sadaharu Aoki (Japanese pastry chef)

PRESTIGE TEPPANYAKI MENU

Starting at €125 per person
Sake pairing in 4 courses : +€30

AMUSE-BOUCHE

Benihana beef soup and fresh ginger salad
And
Edamame with sea salt

SIGNATURE ROLLS - choose 1 from our selection

Sakura Fire - Tuna, cucumber, yellow radish, red tobiko, mint, rose petals

Tokyo Spring - Salmon, mango, cucumber, chives, rose petals

In Full Bloom - Tempura shrimp, crispy onions, sesame, spicy chili sauce

Emperor's garden - Tempura tuna, red & white Petra flower, red sesame, signature sauce

TASTING MENU

Starters :

Grilled shrimp, onions & zucchini

Teppanyaki fried rice with or without foie gras

Main choice :

Chateaubriand beef — **€125**

Lobster tails — **€150**

Kagoshima A4 Wagyu beef 150g — **€175**

Kagoshima A4 Wagyu beef 200g — **€225**

Tomahawk for two (1.2 kg) — **€200** / personne

DESSERTS - choose 1 from our selection

Takumi cheesecake – plain or chocolate (raspberry coulis)

Selection of pastries from Sadaharu Aoki (Japanese pastry chef)

MENU PRESTIGE OMAKASE

90€ / personne

Accord mets/saké en 4 temps : +30 €

MISE EN BOUCHE

Soupe miso traditionnelle

Et

Edamame à la fleur de sel de Guérande

DÉGUSTATIONS SIGNATURES - 1 pièce de chaque

Temaki (Hand Roll) au foie gras

Nigiri de thon toro

Nigiri de saumon Label Rouge

Nigiri de daurade royale

Sashimi wagyu à la flamme

ROLLS SIGNATURE - 1 choix parmi notre sélection

Sakura Fire - Thon, concombre, radis jaune, tobiko rouge, menthe, pétales de rose

Tokyo Spring - Saumon, mangue, concombre, ciboulette, pétales de rose

In Full Bloom - Crevette tempura, oignons crispy, sésame, sauce chili spicy

Emperor's garden - Thon tempura, fleur Petra rouge & blanche, sésame rouge, sauce signature

PIERRADE JAPONAISE - 1 choix parmi notre sélection

Chateaubriand sauce teriyaki sauté aux légumes

Canard sauce teriyaki sauté aux légumes

Poulet sauce teriyaki sauté aux légumes

Crevettes à l'ail sautées aux légumes

Tofu sauté sauce teriyaki aux légumes

DESSERTS - 1 choix parmi notre sélection

Cheesecake de la maison Takumi Nature ou Chocolat (coulis framboise)

Sélection de pâtisseries de la maison Sadaharu Aoki (Chef pâtissier japonais)

MENU PRESTIGE TEPPANYAKI

À partir de 125€ / personne

Accord mets/saké en 4 temps : +30 €

MISE EN BOUCHE

Soupe de bœuf Benihana et salade fraîche au gingembre

Et

Edamame à la fleur de sel

ROLLS SIGNATURE - 1 choix parmi notre sélection

Sakura Fire - Thon, concombre, radis jaune, tobiko rouge, menthe, pétales de rose

Tokyo Spring - Saumon, mangue, concombre, ciboulette, pétales de rose

In Full Bloom - Crevette tempura, oignons crispy, sésame, sauce chili spicy

Emperor's garden - Thon tempura, fleur Petra rouge & blanche, sésame rouge, sauce signature

MENU DÉGUSTATION

Entrées :

Crevettes, oignons & courgettes grillées

Riz Teppanyaki avec ou sans foie gras

(au choix) :

Bœuf Châteaubriand — **125€**

Queues de homard — **150€**

Bœuf Wagyu Kagoshima A4 150g — **175€**

Bœuf Wagyu Kagoshima A4 200g — **225€**

Tomahawk pour deux 1,2kg — **200€** / personne

DESSERTS - 1 choix parmi notre sélection

Cheesecake de la maison Takumi Nature ou Chocolat (coulis framboise)

Sélection de pâtisseries de la maison Sadaharu Aoki (Chef pâtissier japonais)