

E N Y A A

Saké & Champagne

MENU INITIATION

130€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Plat

Porc Kintoa (Kintoa Pork) grillé au Binchôtan

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de "Toriyama"

Sushi

Dessert

7 Temps

+ 70€ Accord mets saké (7cl) 5 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 5 verres

+ 120€ Accord mets champagne (9cl) 5 verres

MENU OMAKASÉ

160€

Amuse Bouche

Entrée

Soupe

Sashimi

+ 30€ Caviar d'Aquitaine 10g

Tempura

Plat

Porc Kintoa (Kintoa Pork) grillée au Binchôtan

ou

+ 30€ Bœuf Wagyu (Wagyu beef) de "Toriyama"

Sushi

1^{er} Dessert

2^{ème} Dessert

9 Temps

+ 90€ Accord mets saké (7cl) 6 verres ou Accord mets saké et champagne (9cl) 6 verres

+ 140€ Accord mets champagne (9cl) 6 verres



Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.

MENU À LA CARTE

ENTRÉE / STARTER

- / Tataki de bonite, asperge blanche, rhubarbe et gelée “Sakura”
鰹薫焼 白アスパラ ルバーブの桜ジュレ掛け 36€
Bonito “Tataki”, white asparagus, rhubarb, and “Sakura” jelly
- / “Chimaki” d’anguille & “Urashiro-shiitaké” & Foie gras et sauce miso blanc
鰻のちまき & 裏白椎茸と唐墨 & フォアグラ酢味噌の盛合せ 40€
Eel “Chimaki” & “Urashiro-shiitake” & Foie gras with white miso sauce
- / Carpaccio de veau, sauce aux agrumes et huile de sésame
仔牛のうす造り 柑橘 柚子胡椒 エキストラヴァージン胡麻油で 40€
Veal carpaccio with citrus fruits sauce and sesame oil

SASHIMI & SUSHI

- / Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)
本日のお刺身盛合せ (三種) 46€
Sashimi selection of the day (3 kinds x 3 pieces)
- / Sushi Nigiri de “Ô-toro”, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)
鯖の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ) 52€
“O-toro”, red tuna and white fish Nigiri (3 kinds x 2 pieces)
- / Sushi “Témaki” de tartare de bœuf Wagyu et œuf de saumon
和牛タルタルといくらの手巻き寿司 (一本) 28€
Wagyu beef tartar and salmon roe “Temaki” à la pièce
- / Sushi de maquereau (2 pièces)
鯖寿司 (二貫) 18€
Mackerel sushi “Saba Sushi” (2 pieces)

- SIDE* / Riz nature de Niigata / Soupe au miso rouge
白御飯 (新潟県産) 8€ 赤出汁 8€
White rice from Niigata Red miso soup



MENU À LA CARTE

PLATS / MAIN COURSES

- / Tempura de homard bleu et légumes saisonnières
ブルターニュ産オマール海老と旬の野菜の天ぷら 62€
Blue lobster and seasonal vegetables tempura
- / Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”
スペイン産鰻の炭火蒲焼 50€
Binchotan grilled Spanish eel in “Kabayaki” style
- / Morue charbonnière grillée au Binchôtan et aubergine “Dengaku”
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 50€
Binchotan grilled black cod and white miso “Dengaku” eggplant
- / Filet de bœuf Simmental (120g) grillé au Binchôtan
シメンタル牛フィレ肉 (120g) の炭火焼 58€
Binchotan grilled Simmental beef fillet (120g)
- / Wagyu “Toriyama” (100g) grillé au Binchôtan façon “Sukiyaki”
群馬県産鳥山和牛サーロイン (100g) の炭火焼 すき焼風ソースで 80€
Binchotan grilled “Toriyama” Wagyu beef sirloin in “Sukiyaki” style

DESSERTS

- / Glace au thé vert de Kyoto
京抹茶のアイス 15€
Kyoto green tea ice cream
- / Flan au thé grillé “Hôji cha” et caramel
焙じ茶のプリンと焙じ茶キャラメル 15€
“Hoji cha” pudding with caramel
- / Glace d’asperge blanche et mousse “Kinako-Fromage blanc”
白アスパラアイスクリームときな粉のムース 18€
White asparagus ice cream and “Kinako-Fromage blanc” mousse

