

## À LA CARTE

### ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan au dashi et bouillon de volaille	7€
子持ち昆布 蛸 紅白膾の山葵酢味噌 Algue avec des œufs de muret, poulpe, daïkon et carotte, sauce miso wasabi	18€
揚げ胡麻豆腐と唐墨 蕪のすり流し Tofu au sésame frit, boutargue et coulis de navet	20€
いちよう蟹 根菜 ポメロー 土佐酢ジュレ Chair de tourteau, navet, topinambour, gelée de “Tosazu” ornés de pomelo	22€
オマール海老とブロッコリー ビスク醤油 Homard bleu et brocoli marinés au dashi, sauce bisque soja	28€
冬野菜の煮物 盛合せ Assortiment de légumes de saison mijotés au bouillon de dashi	16€
本日のお刺身 盛合せ (3種) Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
帆立しんじょうの椀物 Boulette de St. Jacques et bouillon de dashi	18€

### ACCOMPAGNEMENTS

和牛タルタルといくらの手巻寿司 Sushi “Témaki” de bœuf Wagyû tartare et œufs de saumon	21€
鮭の赤身とトロの握り (二貫ずつ) Sushi “Nigiri” de thon rouge et thon gras (2 sortes x 2 pcs)	21€
鯖寿司 (二貫) Sushi de maquereau (2 pcs)	10€
白御飯 Riz nature	4€
赤出汁 Soupe au miso rouge	4€

### PLATS

旬の野菜の天ぷら Tempura de légumes de saison	20€
牡蠣の天ぷらと人参のかきあげ Tempura d’huîtres “Ostra Régale N°2” et carotte frite façon “Kakiagé”	32€
スペイン産 鰻の炭火蒲焼 Anguille d’Espagne grillée au Binchôtan façon “Kabayaki”	35€
鯛の炭火焼 貝の出汁西京味噌仕立 Daurade grillée au Binchôtan et bouillon de coques au miso blanc	32€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
シャロレ牛ローストビーフ (120g) と野菜のフリット Rôti de bœuf Charolais et friture de légumes	30€
シャロレ牛フィレ肉 (100g) と根セロリ炭火焼 柚子味噌 Filet de bœuf Charolais et céleri rave grillés au Binchôtan	40€
上州和牛いちば (80g) 炭火焼 雲丹醤油 Bœuf Wagyû “Joshû” grillé au Binchôtan, sauce soja oursin	56€

### DESSERTS

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
クレモンティーヌのムースとソルベ Mousse et sorbet de clémentine	10€
焙じ茶アイスクリームとカステラ キャラメルソース Glace au thé grillé, castella et sauce caramel	12€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

Tout nos prix s’entendent service et taxe compris

