

ENYAA

Saké & Champagne

Menu Dégustation de ENYAA

120€

8品 8 Temps

お酒のペアリングコース

Accord mets vins ENYAA +70€

3種類のシャンパーニュと3種類の日本酒
3 coupes de Champagne (9cl) et 3 Sakés (7cl)

Menu OMAKASÉ

180€

10品 10 Temps

お酒のペアリングコース

Accord mets vins OMAKASÉ +100€

3種類のシャンパーニュと3種類の日本酒
3 coupes de Champagne (9cl) et 3 Sakés (7cl)



Tout nos prix s'entendent service et taxe compris

À LA CARTE

ENTRÉES

鶏出汁の茶碗蒸し Flan de bouillon de volaille	7€
とうもろこしのすり流し Soupe de maïs frais	12€
汲み上げフロマージュと山葵 ベっこうあん Stracciatella et wasabi de chez Sugiyama	12€
いちょう蟹 蕪 ルヴァーブ 叩きオクラ 土佐酢ジュレ Chair de tourteau, gombo, navet, rhubarbe et gelée de “Tosazu”	20€
無花果と牡蠣 ライム味噌 Figue et huître “Ostra Régal N°2” (2 pièces), miso citron vert	16€
本日のお刺身盛合せ Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pcs)	27€
鶏のスープ 農園YASAIのお野菜とジロール茸 Girolles et légumes de chez “YASAI”, bouillon de volaille	15€

ACCOMPAGNEMENTS

和牛タルタルといくらの手巻寿司 Sushi “Témaki” de bœuf Wagyu 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€
オマールブルー (半身)とえんどう豆 ビスク黄味酢 Homard bleu de Bretagne (1/2 p) et petits pois, sauce bisque “Kimizu”	42€
スペイン産 鰻の蒲焼 Anguille d’Espagne grillée façon “Kabayaki”	32€
舌平目 風干しと茄子 ズッキーニの醤油焼 Sole façon “Ichiya-boshi”, aubergine et courgette grillées au soja	32€
銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽 Morue charbonnière grillée au miso blanc et aubergine “Dengaku”	35€
乳飲み仔牛の炭火焼 ういきょうの卸しポン酢 Veau de lait grillé au “Binchôtan”, sauce fenouil “Ponzu”	32€
上州和牛いちぼ (100g) の炭火焼 Bœuf Wagyu “Joshû” grillé au “Binchôtan”	54€
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€

DESSERT

京抹茶のアイス Glace au thé vert de Kyoto	10€
青りんごとしそのソルベ しそのアングレーズソース Sorbet Granny Smith et crème anglaise au “Shiso”	10€
桃とアプリコットのコンポート ミントのジュレ Fraîcheur de pêche blanche et abricot, gelée de menthe	12€
焙じ茶のプリン Flan au thé grillé et caramel	10€

Tout nos prix s’entendent service et taxe compris

