

# E N Y A A

Saké & Champagne

## MENU INITIATION

160€ / 7 Temps

### AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

+ 35€ Caviar 10g

PLAT

*Carré de veau de lait (Milk-fed veal) grillé au Bincôtan*

*ou*  
*+ 35€ Bœuf Wagyu de la préfecture de Kagoshima*

SUSHI

DESSERT

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

## MENU OMAKASÉ

220€ / 9 Temps

### AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE

SASHIMI

+ 35€ Caviar 10g

TEMPURA

PLAT

*Carré de veau de lait (Milk-fed veal) grillé au Bincôtan*

*ou*  
*+ 35€ Bœuf Wagyu de la préfecture de Kagoshima*

SUSHI

1er DESSERT

2ème DESSERT

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



*Tous nos prix s'entendent service et taxe compris.*

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉE / STARTER

- / Tapas: Chimaki d'anguille & Bœuf Wagyu mijoté & Morilles et petits pois etc.  
*Tapas : Eel chimaki & Simmered Wagyu beef & Morel mushroom and green pea etc.* 38€  
 5 sortes  
 2 pièces  
 五点盛り: 鰻ちまき & 和牛時雨煮 & えんどう豆とモリ一草 & 揚胡麻豆腐 etc.
- / Sériole grillée façon wara-yaki et navet au radis daïkon râpé à la prune salée  
*Grilled yellowtail and turnip marinated with grated daikon radish and salted plum* 34€  
 酢メひらまさの薫焼きと新蕪の梅みぞれ和え
- / Bouillon niku-sui servi avec bœuf Wagyu et tofu  
*Niku-sui dashi broth served with Wagyu beef and tofu* 35€  
 鹿児島県産和牛と豆腐の肉吸

### SASHIMI & SUSHI

- / Assortiment de sashimi du jour (3 sortes x 3 pièces)  
*Sashimi selection of the day (3 kinds x 3 pieces)* 48€  
 本日のお刺身盛合せ (三種 x 三切)
- / Sushi nigiri de ô-toro, thon rouge et poisson blanc (3 sortes x 2 pièces)  
*"O-toro", red tuna and white fish nigiri (3 kinds x 2 pieces)* 52€  
 鯖の赤身 トロ 白身魚の握り (二貫ずつ)
- / Sushi témaki de tartare de bœuf Wagyu et œuf de saumon  
*Wagyu beef tartar and salmon roe temaki (1 piece)* 28€  
 à la pièce  
 和牛タルタルといくらの手巻き寿し (一本)
- / Sushi de maquereau, spécialité de Kyoto (2 pièces)  
*Kyoto-style mackerel sushi (2 pieces)* 18€  
 鯖寿し (二貫)

- SIDE* / Riz nature 8€  
*White rice*  
 白御飯
- / Soupe au miso rouge 8€  
*Red miso soup*  
 赤出汁



## MENU À LA CARTE

### PLATS / MAIN COURSES

- / Tempura de homard bleu, poisson blanc et légumes saisonniers  
*Tempura of blue lobster, white fish and seasonal vegetables* 64€  
 ブルターニユ産オマール海老と白身魚と旬の野菜の天ぷら
- / Anguille du Pays Basque grillée au Binchôtan façon kaba-yaki  
*Binchotan grilled Basque eel in kabayaki style* 50€  
 バスク産鰻の炭火蒲焼
- / Morue charbonnière grillée au Binchôtan et aubergine dengaku  
*Binchotan grilled black cod and white miso dengaku eggplant* 50€  
 銀鱈西京幽庵焼と茄子田楽
- / Carré de veau de lait et asperges blanches grillés au Binchôtan  
*Binchotan grilled milk-fed veal and white asparagus* 60€  
 乳飲み仔牛と白アスパラの炭火焼き
- / Bœuf Wagyu de Kagoshima (100g) grillé au Binchôtan et sauce ponzu  
*Binchotan grilled Wagyu beef (100g) from Kagoshima and ponzu sauce* 88€  
 鹿児島県産和牛サーロインの炭火焼 柚子胡椒卸しポン酢

### DESSERTS

- / Glace au thé vert de Kyoto  
*Kyoto green tea ice cream* 15€  
 京抹茶のアイス
- / Flan au thé grillé hōji cha et caramel  
*Hoji tea pudding with caramel* 15€  
 焙じ茶のプリンと焙じ茶キャラメル
- / Annin tofu, sorbet de rhubarbe, kiwi et gelée de saké et shiso rouge  
*Annin tofu, rhubarb sorbet, kiwi and sake-red shiso jelly* 18€  
 杏仁豆腐とルバーブソルベ 赤紫蘇と日本酒のジュレ

