

## *Tokyo*

65€

*97 € avec 4 verres de vins - with 4 glasses of wine - mit 4 Gläsern Wein (10cl)*

### ***Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés crevettes et shiitaké***

*Chawanmushi "egg pudding, edamame and shrimp  
Chawanmushi "Eierpudding, Edamame und Garnelen*

### ***Saumon cru mariné, tartare de légumes de mer yuzu et gingembre, tobiko wasabi***

*Raw salmon marinated, tartare sea vegetables yuzu, ginger and tobiko wasabi  
Roher lachs mariniert tatar seeGemüse yuzu, ingwer und tobiko wasabi*

### ***Yakitori de volaille et wakame, crème de fromage blanc***

*Chicken yakitori and wakame, cream cheese  
Hühnchen-Yakitori und Wakame, Frischkäse*

### ***Risotto de poulpe, émulsion de sauce soja.***

*Octopus risotto, soy sauce emulsion  
Octopus Risotto, Sojasaucenemulsion*

### ***Espuma de yuzu, fruits frais, sorbet exotique, jus de pêche***

*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis  
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

## *Kobé*

*110€*

*Pour le bon déroulé du service, le menu Kobé est servi à l'ensemble de la table*

*147€ avec 5 verres de vins - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläsern Wein (10cl)*

### ***Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés crevette, shiitaké***

*Chawanmushi, édamames, shrimp, shiitake and yuzu  
Chawanmushi édamames, Hummer, Garnelen, Shiitake*

### ***Poitrine de porc ibérique (cuit 12heures à 65°) ° glaçage amadaré et crispy de tempura***

*Iberian pork (baked 12 hours at 65 °) amadaré sauce and tempura crispy  
Iberisches Schweinefleisch (gebacken 12 Stunden bei 65 °) amadaré-Sauce und Tempura knusprig*

### ***Tartare de thon Germon, hamachi et saumon sauce ponzu, crème de wasabi, œuf de truite***

*Tartare of Albacore tuna, hamachi and salmon, ponzu sauce, wasabi cream, trout egg  
Thunfischtatar Albacore, Hamachi-Lachs-Ponzu-Sauce, Wasabi-Creme, Forellenei*

### ***Onsen tamago, Omble chevalier mariné et fumé, pâtes de soba, bouillon oigatsuo***

*Onsen tamago, marinated and smoked char, soba pasta, oigatsuo broth  
Onsen Tamago, mariniertes und geräucherter Saibling, Soba-Nudeln, Oigatsuo-Brühe*

### ***En provenance du Japon, le bœuf Wagyu***

*From Japan, the beef Wagyu  
Aus Japan ist das Rindfleisch Wagyu*

### ***Glace thé vert et sésame noir, grué de cacao et thé hojicha***

*Green tea and black sesame ice cocoa nib and hojicha tea  
Grüner Tee und schwarze Sesameis-Kakaospitze und hojicha-Tee*