

*Philippe Aubron, importateur Exclusif pour l'Europe
du bœuf wagyu japonais de Kyoto le "Miyabi"*

Menu spécial Wagyu

130€

170€ avec 5 verres de vins - with 5 glasses of wine - mit 5 Gläsern Wein (10cl)

Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés shitaké et tempura de Crevette

*Chawanmushi "royal egg, edamame, shitake and shrimp tempura
Chawanmushi "Königliches Ei, Edamame, Shitake und Shrimps Tempura*

Yukké de bœuf Wagyu/Gingembre/sésame (avec supplément Caviar Oscière 25€)

*Wagyu Beef Tartar/Ginger/Sesame (With extra Caviar Oscière 25€)
Wagyu-Rinds-Tartar/Ingwer/Sesam (Mit extra Caviar Oscière 25€)*

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
Thunfischttatar Albacore, Hamachi-Lachs-Ponzu-Sauce, Wasabi-Creme, Forellenei*

Tataki de bœuf wagyu

*Wagyu beef tataki
Wagyu-Rindfleisch Tataki*

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

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

Steack de Faux-Filet Wagyu

*Wagyu Striploin Steak
Wagyu Striploin Steak*

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*

Tokyo

65€

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

Chawanmushi" royal d'œuf, édամamés shitaké et tempura de Crevette

*Chawanmushi "royal egg, edamame, shitake and shrimp tempura
Chawanmushi "Königliches Ei, Edamame, Shitake und Shrimps Tempura*

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/yuzu

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

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*