

*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, édamamés shitaké et tempura de Crevette*

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

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

*Raw marinated salmon, tartare sea vegetables yuzu, ginger  
Marinierter roher Lachs, Meeresgemüse-Tartar mit Yuzu und Ingwer*

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

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

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

*Octopus risotto, soy sauce emulsion  
Oktopus-Risotto, Sojasaucen-Emulsion*

### *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*

*Faux-Filet de boeuf Wagyu Kyoto Miyabi (Grade A5)*

*68€ les 150/200gr*