

# Tokyo

65€

105 € 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***



***Philippe Aubron importateur Exclusif pour l'Europe du bœuf wagyu japonais***

***Menu spécial Wagyu***

***130€***

***187€ 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 Kaviar Oscière 25€)*

***Pinot Gris Grands Crus "Sonnenglanz" Bio 2011 Bott Geyl***

***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*

***Pinot Auxerrois "Empreinte" 2018 David Ermel***

***Tataki de bœuf wagyu***  
*Wagyu beef tataki*  
*Wagyu-Rindfleisch Tataki*

***"Gentil" Magnum 2013 Famille Huguel***

***Onsen tamago, Omble chevalier mariné et fumé, pâtes de soba, bouillon oigatsuo***  
*Onsen tamago, marinated and smoked char, soba noodle, oigatsuo broth*  
*Onsen Tamago, mariniertes und geräucherter Saibling, Soba-Nudeln, Oigatsuo-Brühe*

***Riesling "Cuvée Frédéric Emile" 2013 Maison Trimbach***

***Steak de Faux-Filet Wagyu***  
*Wagyu Striploin Steak*  
*Wagyu Striploin Steak*

***Pinot Noir "Rittersberg Grande Réserve" Bio/d 2017 Jean-Paul Schmitt***

***Glace thé vert et sésame noir, grué de cacao, espuma de thé hojicha***  
*Green tea and black sesame ice cream cocoa nib and hojicha tea*  
*Grüner Tee und schwarze Sesameis-Kakaospitze und hojicha-Tee*

## *Menu Kaiseki*

*185 €*

*Kaiseki Ryôri est le terme employé à Kyoto lorsque l'on sert les spécialités en petites portions*

*"Chawanmushi" édamamés, shitaké et volaille*

*Takoyaki de poulpe*

*Yukké de bœuf Wagyu A5 et Caviar Oscietre*

*Le thon Germon, le thon hamachi et le saumon, sauce ponzu, crème de wasabi et œufs de truite*

*Onsen tamago, Omble Chevalier mariné et fumé, émulsion de sauce soja et truffes noires melanosporum*

*Tataki de bœuf wagyu, pois sucrés, poivre de yuzu et Sriracha*

*Nouilles de Soba, bouillon Oigatsu, tempura de crevette tigrée*

*Le Faux-Filet Wagyu*

*Glace thé vert matcha et glace sésame noir*

*Sur réservation uniquement  
Servit pour l'ensemble de la table à partir de 4 personnes*

*(Aucun changement ou modification sur ce menu ne sera pas possible)*