

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

*Ce Menu est servi uniquement sur réservation
pour l'ensemble de la table à partir de 4 personnes*

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

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