

Tokyo

65€

105 € avec 4 verres de vins - with 4 glasses of wine - mit 4 Gläsern Wein (10cl)

Chawanmushi" royal d'œuf, édamamés shitaké

*Chawanmushi "royal egg, edamame, shitake
Chawanmushi "Königliches Ei, Edamame, Shitake*

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

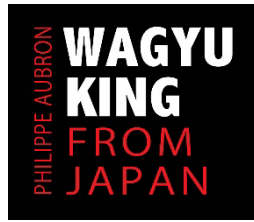
*Yuzu espuma, fresh fruit salad, exotic sorbet and peach coulis
Yuzu Espuma, frischer Obstsalat, und exotisches Sorbet Pfirsich Coulis*

“Suggestion”

En plat unique

Faux-Filet de boeuf Wagyu (Grade A5)

68€ les 180/200gr



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
Chawanmushi "royal egg, edamame, shitake
Chawanmushi "Königliches Ei, Edamame, Shitake

Yukké de bœuf Wagyu/Gingembre/sésame
Wagyu Beef Tartar/Ginger/Sesame
Wagyu-Rinds-Tartar/Ingwer/Sesam

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

Tataki de bœuf wagyu
Wagyu beef tataki
Wagyu-Rindfleisch Tataki

Tempura de crevette, nouilles de soba, bouillon oigatsuo
Shrimp tempura, soba noodles, oigatsuo broth
Garnelen Tempura, Soba-Nudeln, Oigatsuo-Brühe

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

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