

**お弁当とおそば**

先附、お弁当、冷たいおそばもしくは温かいおそば、  
デザート

※13時半までにご注文願います。

**“Obento to Soba”**

Amuse-bouche, Assortiment de spécialités

japonaises servies dans un coffert

Soba (froide ou chaude) et Dessert

※ A commander avant 13H30

**冷たいおそば**

---

もりそば “Mori Soba”

12,00 Euros

Pâtes sur panier rond avec sauce soja

胡麻だれそば “Gomadare Soba”

13.50 Euros

Pâtes sur panier rond avec sauce sesame

鴨せいろ “Kamo Seiro”

16.50 Euros

Emincés de magret de canard en bouillon et pâtes sur panier rond

天せいろ “Ten Seiro”

21.50 Euros

Pâtes sur panier rond et beignets légers de crevettes et légumes

二枚目以降の冷たいおそば

8.00 Euros

Supplément de pâtes froides

## 温かいおそば

---

かけそば “Kake Soba”	12,50 Euros
Pâtes en soupe chaude	
花巻そば “Hanamaki Soba”	16.00 Euros
Pâtes, noix de coquille St-Jacques sur algues	
鴨南蛮そば “Kamonamban Soba”	18.50 Euros
Pâtes, émincés de canard et poireaux	
天ぷらそば “Tempura Soba”	22.50 Euros
Pâtes, beignets de crevettes et légumes	

## 酒の肴 Amuse-bouche japonais

---

冷奴 “Hiyayakko” Tofu frais au gingembre	12,00 Euros
帆立貝柱、いんげん梅肉和え “Ingen Bainiku Ae” Haricots verts et noix de St-Jacques à la sauce prune	12.00 Euros
そばみそ “Sobamiso” Pâte de soja douce avec graines de sarrasin grillées sur deux cuillères en bois	8.00 Euros
おひたし “Ohitashi” Légumes de saison marinés	10.00 Euros
鮪と若布 小葱の酢みそ和え “Nuta Ae” Thon cru mariné avec algues et poireaux à la sauce Miso	16.00 Euros
漬け物盛り合わせ “Otsukemono” Assortiment de légumes croquants saumurés	14.50 Euros

## 前菜 Entrée

---

イベリコ豚の竜田揚げ “Tatsuta Age” 27,00 Euros

Tranches de porc ibérique frit

茄子田楽 “Nasu Dengaku” 28.50 Euros

Beignet d'aubergine nappé de Miso accompagné de crevette et légumes frits

レンズ豆のサラダ “Salade de lentilles” 15.00 Euros

Lentilles, épeautres, haricots et graines germées

刺身盛り合わせ “Sashimi no Moriawase” 40.00 Euros

Assortiment de Sashimi

## メイン Plat

---

魚の焼き物 “Sakana no yakinmono” (月替わりのメニューをご覧ください) Voir les suggestions du chef.

Poisson grillé du jour

天井 “Tendon”

26.50 Euros

Beignets légers de crevettes et légumes, servis sur riz blanc

豚の角煮 “Buta no Kakuni”

28.00 Euros

Mijoté de porc à la japonaise avec pamplemousse

そば寿司 “Soba zushi”

28.00 Euros

Rouleaux de nouilles de sarrazin aux algues, concombre, noix de Saint Jacques, et crevettes

和牛 (飛騨牛) ステーキ “Wagyu (Hida-gyu) steeki”

50.00 Euros

Steak de bœuf japonais accompagné de sauce Ponzu

天ぷらの盛り合わせ “Tempura no Moriwase”

39.00 Euros

Assortiment de beignets légers de crevettes et légumes

## 季節のおすすめメニュー Suggestions du Chef

---

つぶ貝旨煮 Bulots cuits à la japonaise	12,50 Euros
白アスパラガスのおひたし、梅肉和え Asperges blanches cuites et marinées à la sauce prune	8,00 Euros
グレープフルーツの胡麻クリーム和え Pamplemousse à la sauce sésame	11,00 Euros
鰻棒寿司 Sushi d'Anguille	16,00 Euros
焼鯖棒寿司 Sushi de maquereaux marinés dans du vinaigre	12,00 Euros
地中海産本まぐろのトロ握り Sushi de ventre de Thon " Toro "	21,00 Euros
ズッキーニの花の天ぷら Tempura de Fleurs de courgettes	12,50 Euros
銀だら西京焼 Black cod mariné dans Miso et soja et grillé	24,00 Euros ( 2 pièces )
サーモン西京焼 Saumon mariné dans Miso et soja et grillé	20,00 Euros ( 2 pièces )

青森産とろろのお蕎麦 18,00 Euros ( froide), 19,50 Euros ( chaude,温 )

Soba, igname râpé

季節のきのこ温泉卵の冷たいお蕎麦 24,00 Euros

Soba froid aux Champignons ,œuf poché

牡蠣蕎麦 (ブルターニュ産ジラルド No.1 使用) 23,50 Euros

Soba aux huîtres ( Guillard No.1 de Bretagne )

## デザート Desserts

---

アイスクリーム 4,00 Euros

Glaces

水菓子盛り合わせ 14,00 Euros

Assortiment de fruits

黒糖と小豆のパンナコッタ 8,00 Euros

Panna-cotta de sucre noir et haricots rouges

プリン 7,00 Euros

Flan, avec confit de haricots rouges

季節の和菓子 8,00 Euros

Gâteau japonais de saison

(その他のデザートもございます)

(Il y a d'autres desserts sur la carte)