

お昼の定食 Formule

45,00 Euros

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、
水菓子

※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 Assortiment de fruits

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

コース

MENU à 90,00 Euros

ワインと日本酒のペアリング

+55.00 Euros

Accords mets et vins (5 verres de vins , 3verrs de Sake)

先付け Amuse-bouche japonais

Champagne Gimonnet Gonet 2010 100ml

造里四種 Assortiment de Sashimi (4 variétés de poisson)

Vouvlay Haut Lieu 2014 HUET 50ml & 東一 純米吟醸 Azumaichi Junmai Ginjo 30ml

寿司(鮪赤身、とろ、とろ炙り) Sushi de Thon (Thon rouge, Toro, Toro grillé)

瀬祭 純米大吟醸 Dassai Junmai Daiginjo 50ml

八寸 Assortiment d'hors-d'œuvre (choix du chef)

麒麟山 純米 Kirinzan Junmai 50ml

季節の天ぷら Tempura de saison

Hautes Côtes de Nuits blanc 2014 Mongeard MUGNERET 50ml

メイン Plat au choix

鴨の治部煮 Emincés de Magrêt de canard cuits à la japonaise

Bourgogne Pinot Noir Entrecœur 2013 BOHRMANN 50ml

ou

仔牛のやわらか煮 Mijoté de Veau à la japonaise

Labastide Dauzac (Margaux Bordeaux) 2011 50ml

おそば Soba au choix

もりそば Pâtes froides sur panier rond avec sauce de soja

ou

かけそば Pâtes en soupe chaude

※お値段はかわりますが、他の種類のおそばもお選び頂けます。

Vous avez la possibilité de choisir d'autres Soba pour un surplus monétaire.

水菓子 Assortiment de Fruits

Rivesalts 1996 50ml

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” Tranches de porc ibérique frit	27,00 Euros
茄子田楽 “Nasu Dengaku” Beignet d’aubergine nappé de Miso accompagné de crevette et légumes frits	28.50 Euros
チキンサラダ 胡麻ポン酢ソース “Chicken Salada” Salade de poulet à la sauce vinaigrette aux agrumes et sésame	15.00 Euros
刺身盛り合わせ(月曜日を除きます) “Sashimi no Moriawase” (Excepté le Lundi) Assortiment de Sashimi	30.00 Euros

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

牛の和風ステーキ “Gyu no wafuu steeki” 39.00 Euros

Steak de filet de bœuf à la japonaise accompagné de sauce Ponzu

天ぷらの盛り合わせ “Tempura no Moriawase” 37.00 Euros

Assortiment de beignets légers de crevettes et légumes

季節のおすすめメニュー Suggestions du Chef

えんどう豆のすりながし Soupe de petit pois, servit froid	12,00 Euros
コック貝の茶碗蒸し Soufflé d'œuf, Coques	12.50 Euros
白アスパラのお浸し 梅肉和え Asperges blanches cuits et marinées à la sauce prune	10.00 Euros
つぶ貝旨煮 Bulots cuits à la japonaise	12.50 Euros
鰻棒寿司 Sushi d'Anguille	16,00Euros (4pièces) / 32,00Euros (8pièces)
焼鯖棒寿司 Sushi de maquereaux marinés dans du vinaigre	12,00Euros (4pièces) / 24,00Euros (8pièces)
地中海産本まぐろのトロ握り Sushi de ventre de Thon " Toro "	21,00Euros (3pièces) / 42,00Euros (6pièces)
ズッキーニの花の天ぷら Tempura de fleurs de courgettes	22.00 Euros
銀だら西京焼(ご注文後 15 分少々お時間がかかります) Black cod mariné dans Miso et soja et grille (15min d'attente après commande)	22.00 Euros

サーモン西京焼(ご注文後 15 分少々お時間がかかります)

Saumon mariné dans Miso et soja et grille (15min d'attente après commande)

16,00Euros (2pièces) / 32,00Euros (4pièces)

九条ネギの温かい蕎麦

18.00 Euros

Soba chaude, poireaux japonais (Kujyo-negi, de KYOTO)

白アスパラと若布の蕎麦

17.00 Euros

Soba chaude aux asperges blanches et algues