

**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” Pâtes en soupe chaude	12,50 Euros
花巻そば “Hanamaki Soba” Pâtes, 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 2011 100ml

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

Vouvlay Sec 2016 Vincent CARÊME 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

Chablis 2015 Vaudon DROUHIN 50ml

メイン Plat au choix

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

Bourgogne Pinot Noir Entrecoeur 2015 BOHRMANN 50ml

ou

牛アントルコート(炭火焼) Entrecôte grillé au charbon de bois

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” 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

チキンサラダ 胡麻ポン酢ソース “Chicken Salada” 15.00 Euros

Salade de poulet à la sauce vinaigrette aux agrumes et sésame

刺身盛り合わせ “Sashimi no Moriawase” 35.00 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

牛の和風ステーキ “Gyu no wafuu steeki” 42.00 Euros  
Steak de filet de bœuf à la japonaise accompagné de sauce Ponzu

天ぷらの盛り合わせ “Tempura no 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
雲丹 豆腐 醤油のジュレがけ Oursin et Tofu à la gelée de soja	13,00 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
ブルターニュ産帆立の貝柱とズッキーニの花の天ぷら Tempura de Noix de St. Jacques de Bretagne et Fleurs de courgettes	26,00 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 21,00 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) 25,00 Euros

Soba chaud aux huîtres ( Guillardreau 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)