

Nonbe désigne en japonais un "bon vivant" et notre logo désigne en kanji ancien, le mot "bien boire et bien manger".

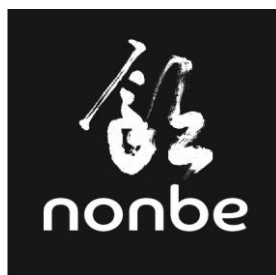
Dans un cadre unique et moderne, nous voulons créer un lieu où les épicuriens de cuisine japonaise trouveront leur bonheur.

Cuisine

Nonbe vous propose de découvrir l'univers Izakaya et la cuisine Kaiseki.

*Notre Chef **Norihiro Imamura** originaire de Osaka vous offre le meilleur du Japon par le respect des techniques et des traditions.*

Dans un cadre intimiste et privé, vous découvrirez la fine cuisine japonaise dite "kaiseki" à travers un menu en plusieurs services.



Carte du soir

Menu Kaiseki «Tsuki»

80,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Assortiment de petites entrées selon le Chef - 4 pièces

Sashimi

Premier plat

Saumon d'Ecosse Label Rouge grillé à la sauce Teriyaki

ou

Hamachi (Yellow tail) grillé au shoyu et poivre sancho

ou

Poulet jaune fermier grillé - façon Miyazaki

Deuxième plat

Scampis au shoyu, gingembre et oignon

ou

Suprême de pintade Label Rouge au miel, au shoyu et gingembre

ou

Tempura de poulet fermier sauce Yourinchi (sauce yuzu, poireaux et gingembre)

Le riz

Riz assaisonné, soupe au miso blanc et tsukemono

Dessert

Le choix du menu est pour l'ensemble de la table

Le contenu du menu peut varier selon l'arrivée du marché.

Menu Kaiseki «Hana»

110,00€ par personne

Première entrée

Fraîcheur du moment

Deuxième entrée

Assortiment de petites entrées selon le Chef - 5 pièces

Sashimi

Premier plat

Cabillaud japonais au miso

ou

Magret de canard "Lafitte" Label Rouge

ou

Bœuf "Dry aged" au miso

Deuxième plat

Tempura de noix de Saint-Jacques et de crevette obsibue

ou

Filet de bœuf aux oignons et au saké

Le riz

Chirashi, soupe au miso blanc et tsukemono

Dessert

[Le choix du menu est pour l'ensemble de la table](#)

Le contenu du menu peut varier selon l'arrivage du marché.