

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

会席コース 月

お一人様 80,00€

先付け

季節の野菜

前菜

本日の前菜 4種

刺身

メイン料理 1 (炉端焼き)

サーモン(スコットランド産)幽庵焼き

または

はまちの醤油き

または

宮崎風鶏もも焼き

メイン料理 2

海老の南蛮焼き

または

ホロホロ鳥のしょうが焼き

または

ユーリンチーゆず風味

ご飯

炊込み御飯、お味噌汁、お漬物

デザート

同テーブル、一種類(月・花)の会席コースをお選びください。
入荷により、メニューの内容が変更になる場合がございます。

会席コース 花

お一人様 110,00€

先付け

季節の野菜

前菜

本日の前菜 5種

刺身

メイン料理 1 (炉端焼き)

銀だら西京焼き

または

合鴨ロースト(ラフィット)

または

熟成牛肉の味噌焼き

メイン料理 2

ホタテとオブシブルー(大エビ)のかき揚げ

または

和風サイコロステーキ

ご飯

ちらし寿司、お味噌汁、お漬物付き

デザート

同テーブル、一種類(月・花)の会席コースをお選びください。
入荷により、メニューの内容が変更になる場合がございます。