

Menu Omakase Kureyuki

(暮雪 – Neige au crépuscule)

Kobachi (小鉢) — Amuse-bouche

Figue grillée, crème de tofu au miso et sésame

Douceur du fruit rôti associée à une crème onctueuse mêlant miso blanc, sésame et tofu soyeux

Wanmono (碗物) — Potage

Shinjo de poisson blanc, bouillon clair

Boule délicate de poisson maison servie dans un dashi chaud, révélant la pureté hivernale

Otsukuri (お造り) — Sashimi

Hamachi (sériole) en sashimi et crème tamago

Sériole hivernale servie sur une onctueuse crème au jaune d'œuf, touche acidulée

Hassun (八寸) — Assiette de saison

Crabe au dashi parfumé au yuzu – Shiitake farci à la crevette – Pois sugar snap – Noix caramélisée

Évocation de l'hiver japonais à travers textures, contrastes et parfums

(Sélection selon les arrivages et l'inspiration du Chef)

Sushi (寿司) — Nigiri de saison

Nigiri de bar au sel – Nigiri de rouget konbujime

Expression épurée de l'umami et du travail des assaisonnements

Agemono (揚げ物) — Plat frit

Tempura d'oursin et sel de crevette

Enveloppe fine et croustillante, révélant un cœur iodé et crémeux

Yakimono (焼物) — Plat grillé

Bambou d'Hiver grillé

Note boisée et douce, texture croquante, hommage végétal à la saison

Shokuji (食事) — Yose-nabe (寄せ鍋)

Bouillon clair de volaille au yuzu, bar, wagyu, poulet fermier et légumes de saison

Servi bien chaud pour clore le repas dans une harmonie de terre et mer

Kudamono (果物) — Dessert

Patate douce brûlée et glace au marron

Patate rôtie et caramélisée façon crème brûlée, accompagnée d'une glace fondante aux marrons

*Le contenu du menu peut varier selon les arrivages et l'inspiration du chef.