Menu Omakase Irodori

彩- Irodori - Couleurs d'automne, chaleur d'hiver
160 € par personne / Octobre - Décembre 2026

Kobachi (小鉢) — Amuse-bouche

Figue grillée au miso, radis rouge et topinambour

Wanmono (椀物) — Chawanmushi

Chawanmushi aux morilles et à la crevette

Otsukuri (お造り) — Sashimi

Sashimi de *madai*, dorade rouge d'Ehime, Japon
Gelée de vinaigrette au dashi

Hassun (八寸) — Assiette de saison

Kaki et pousses d'épinards, sauce goma-tofu
Huître du Japon pochée, légèrement grillée, sauce au miso, saké et beurre
Anguille de rivière maturée, grillée au sel, feuille de nori
Maki de maquereau au gingembre et concombre
(Sélection selon le marché et l'inspiration du Chef)

Yakimono (焼き物) — Plat grillé

Filet de wagyu A4 grillé (Origine Japon)

Shokuji (食事) — Nabe

Kami nabe : dashi de poisson, filet de sandre, saumon écossais, tofu et chou chinois
Riz japonais aux shiitakés

Kanmi (甘味) — Dessert

Douceur de saison

Accord saké - 4 verres : 48 €

* Notre omakase signature est conçu comme un ensemble, dont chaque service contribue à l'équilibre du menu. Il est proposé sans modification ni substitution et ne peut être décliné en version végétarienne ou sans poisson.

Le menu est difficilement adaptable à certaines allergies ou intolérances alimentaires, notamment au poisson et au gluten. Merci de vérifier avec nous, avant de réserver, si vos restrictions sont compatibles avec le menu.

Aucune adaptation ne sera possible le jour du repas : les produits sont sélectionnés spécifiquement pour ce menu et certaines préparations doivent être réalisées en amont.