

Menu Omakase Nagomi

(和 – Harmonie des saveurs)

160€ par personne

Kobachi (小鉢) — Amuse-bouche

Mini concombre mariné, saumon au miso et kombu

Petite bouchée de saison pour éveiller le palais

Wanmono (碗物) — Plat à la vapeur

Chawanmushi à la Saint-Jacques et au crabe, velouté de crabe

Flan salé japonais à la texture soyeuse, nappé d'un bouillon parfumé

Otsukuri (お造り) — Sashimi

Sashimi de bar en lamelles, poudré de jaune d'œuf poêlé

Symbole de la fin de l'été, entre délicatesse et umami

Hassun (八寸) — Assiette de saison

Assortiment d'inspirations du marché

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

Sushi (寿司) — Nigiri de saison

Nigiri de **toro**, Nigiri de **ika** au sel, Nigiri de **hotate** au shoyu

Agemono (揚げ物) — Plat frit

Croquette de crevette, nori et feuille de shiso

Délicatement frite pour un contraste croustillant et fondant

Yakimono (焼き物) — Plat grillé

Filet de bœuf Wagyu A4, grillé, servi avec du tofu fermenté

Expression pure du wagyu

Shokuji (食事) — Riz et dashi

Riz au daikon et shiso rouge, anguille grillée, bouillon dashi versé

Harmonie finale entre riz, poisson et bouillon parfumé

Kudamono (果物) — Dessert

Glace au kinako, sirop de sucre noir

Douceur japonaise traditionnelle aux notes de torréfaction

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