

Menu Omakase Suzunagi

(涼風 – Fraîcheur et mer calme d'été)

160€ par personne

Kobachi (小鉢) — Amuse-bouche

Tofu goma & tomate cerise cristallisée

Wanmono (碗物) — Chawanmushi

Chawanmushi au crabe, dashi de crabe & glace d'edamame

Otsukuri (お造り) — Sashimi

Dorade, Thon bluefin & hamachi

Hassun (八寸) — Assiette de saison

Concombre en gelée

Magret de canard teriyaki

Tamagoyaki et anguille grillé au sel et nori

Racine de lotus au yuzu

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

Sushi (寿司) — Nigiri de saison

Bar kombujime & maquereau mariné

Yakimono (焼き物) — Plat grillé

Filet de rouget grillé au sel & saké

Agemono (揚げ物)

Filet de boeuf wagyu grillé – kizami wasabi

Shokuji (食事) — Ochazuke

Saumon légèrement assaisonné, riz japonais

Bouillon chaud au sobacha versé au dernier moment

Finale apaisante aux notes torréfiées

Kudamono (果物) — Dessert

Glace à la Mirabelle de saison

Fraîcheur fruitée pour conclure le repas en légèreté

Accord saké - 4 verres: 48€

*Toute demande de modification du menu sera facturé.