

Menu Kaiseki Nonbe*

Mars et Avril 2025

03月04月の会席 先付

150€ par personne

Amuse-bouche du Chef

Fèves , calamar et crevette

そら豆の寄せ揚げ

Entrée

Pétoncles et Hokkigai en sauce miso sucrée

小柱と北寄貝のぬた

Assortiment de mises en bouche

Foie gras mariné au miso, colza vert au sésame noir, éperlan mijoté,
saumon grillé

フォアグラ味噌漬け 菜の花黒ごまあえ ワカサギくぎ煮 鮭の白酒焼き

Sashimi

Calamar en fines lanières et sauce au jaune d'œuf

烏賊糸造り 菜の花仕立て

Viande grillée

Langue de bœuf marinée au sel et koji

牛タンの塩麹漬け焼き

Friture (Tempura & Kakiage)

Crevette, asperge verte, éperlan et noix de Saint-Jacques

海老 アスパラ ワカサギ ホタテ

Riz

Riz aux palourdes façon Fukagawa et bouillon au miso

深川飯

Dessert-甘味

Accord mets saké/vins* 4 verres: 45,00€/personne

*selon les arrivages, certains ingrédients peuvent changer