

Plat de partage apéritif du moment - 7.5€
(Pour 2 personnes)

Entrées

Otsukuri - 18€
Duo de Sashimi du jour

Gyū Yasai Maki no Teriyaki - 17€
Teriyaki de maki de boeuf aux légumes de saison

Koushi no « Ris de Veau » - 21€
Ris de veau poêlé, jus infusé d'algues et vinaigre noir de riz complet

Maguro no Yuzu Nouta - 17.5€
Tartare de thon, oignons cébette et yuzumiso

Entrées en double dégustation/personne - 24€
(+3€ ris de veau)

Plats

(Tous nos plats sont accompagnés de riz Koshihikari et de pickles de légumes de saison)

Tonkatsu - 26.5€
Échine de porc Roi Rose de Touraine panée, sauce katsu au sésame

Tara no Nijirubitashi - 27.5€
Lieu jaune et son bouillon au vinaigre de prune et shiso

Ankou no Karaagué - 28€
Karaagué de lotte, sauce dashi au yuzu

Kamo no Hireyaki - 29€
Filet de canard rôti, sauce amajōyu au miel de sarrasin

Desserts

Daifuku de Kana san - 12.5€
Mochi au fruit de la passion, gelée d'umeshu et riz torréfié

Saveurs glacées du Japon - 11€
Duo de glace matcha et sésame noir, confit de haricots rouges, sirop de canne d'Okinawa et sarrasin caramélisé

Dessert du moment - 12€