

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

## Entrées

**Otsukuri - 18€**  
Duo de Sashimi du jour

**Tataki de boeuf - 18.5€**  
Tataki de boeuf, sauce tamanégui

**Tatsutaagué de ris d'agneau - 18€**  
Ris d'agneau frit et mariné en sauce tatsuta

**Nambanzuké - 17.5€**  
Namban de maquereau

**Entrées en double dégustation/personne - 24€**

## 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

**Kajiki Maguro - 28€**  
Steak d'espardon en croûte de sésame noir, sauce au wasabi

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

## Desserts

**Matcha Tiramisu - 12.5€**  
Au thé vert matcha, parfumé au yuzu

**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€**