

LE GRAND VOYAGE AU PAYS DU SOLEIL LEVANT

MENU OMAKASE - DÉCOUVERTE 89€

CHAWANMUSHI

HASSUN EN 6 INSTANTS

Tempura de maïs, Poulpe confit au miso blanc, Tartelette d'edamame
Tataki de cerf au sansho, Assortiment de sushis et sashimis, Foie gras figue

ASSORTIMENT DE NIGIRIS

LA PÊCHE DU JOUR IKEJIME

Sauce vierge umami fumée

PIÈCE DE BOEUF FRANÇAIS GRILLÉE AU BARBECUE

Shiitake acidulé et navet en Tsukemono

DESSERT

Crème glacée gingembre et miso brûlé,
Granité citron vert wasabi et poivre de sansho
Figue fraîche au vinaigre de ume et shiso

MENU OMAKASE - LE GRAND VOYAGE 155€

CHAWANMUSHI

HASSUN EN 9 INSTANTS

Hassun en 6 instants, Tempura de langoustine, sauce prune,
Thon et caviar, Assortiment de makis

LE BOUILLON DASHI

Navet japonais et crevette de Méditerranée

ASSORTIMENT DE NIGIRIS

LA PÊCHE DU JOUR IKEJIME

Sauce vierge umami fumée

WAGYU JAPONAIS AU BARBECUE

Shitake acidulé et navet en Tsukemono

DESSERT

Crème glacée gingembre et miso brûlé, Granité citron vert wasabi
et poivre de sansho, Figue fraîche au vinaigre de ume et shiso

Kyoto Thé Matcha

京都 抹茶

Issu des rites bouddhistes chinois et introduit au Japon au 12^{ème} siècle, le thé vert matcha est utilisé dans la cérémonie du thé et dans les desserts.

抹茶の起源は仏教、禪が深く関係しており12世紀に中国から伝わりました。その後、千利休による茶道。そして現在はデザートにと広く使われています。

Hokkaido

Wakame 北海道 昆布

Assortiment d'algues, le wakamé est essentiellement produit, dans la région d'Hokkaido. Élément essentiel de la cuisine traditionnelle japonaise depuis plus de 20 siècles, il est consommé, en dashi et en marinade.

国内生産量の約95%が北海道産です。日本料理の味の要の一つとして、縄文時代から使われていたと言われています。

Niigata

Saké 新潟県 日本酒

Ville aux 90 brasseries, Niigata est réputée pour sa production de saké au goût franc et doux, considéré comme étant le meilleur du monde.

日本酒の酒蔵数全国一、90の酒蔵が新潟にはあります。日本海に面し、上質な米と清らかな水に恵まれた土地で作られる日本酒はキレのある味わいが特徴です。

Hiroshima

Agrumes nippons 高知 柚子

Si le yuzu est le plus connu de tous, les agrumes nippons sont nombreux et utilisés dans la cuisine japonaise pour relever les poissons, les sauces ou les jus.

日本の柑橘で最も有名なのが柚子でしょう。果汁はもちろん皮も身を余すことなく使うことができ、何より爽やかでフレッシュな香りは日本を代表する香りです。

Tokyo Pâte Miso Blanc

東京 江戸甘味噌

Pâte fermentée constituée de riz et de soja, le miso est un élément essentiel de la cuisine tokyoïte. Lorsque la teneur en riz est importante, le miso prend une couleur blanche et est caractérisé par une saveur très douce, presque sucrée.

米、大豆、を原料とする「米味噌」です。米麴を一般的な味噌より大量に使うことで、塩分を抑え、しっとりと甘みのある味噌に仕上がります。「八丁味噌」の旨み「白味噌」の上品さを兼ね備えた味噌として江戸時代に作られました。

Fukuoka Yuzu Kosho Rouge 福岡 柚子胡椒

Condiment très utilisé au Japon, le yuzu kosho rouge allie la force du piment à la fraîcheur du yuzu. Le tout relevé par le dernier ingrédient, le sel.

柚子、唐辛子、塩で作られた福岡発祥の調味料。ポルトガル人によって伝えられた唐辛子は「南蛮胡椒」と呼ばれていました。その名残で「柚子胡椒」という名が付いたと言われています。

