

お弁当とおそば

先附、お弁当、冷たいおそばもしくは温かいおそば、デザート

※13時半までにご注文願います。

“Obento to Soba”

Amuse-bouche, Assortiment de spécialités japonaises servies dans un coffert, Soba (froide ou chaude) et Dessert

※ A commander avant 13H30

冷たいおそば

もりそば “Mori Soba”

12,50 Euros

Pâtes sur panier rond avec sauce soja

胡麻だれそば “Gomadare Soba”

13.50 Euros

Pâtes sur panier rond avec sauce sesame

鴨せいろ “Kamo Seiro”

17.00 Euros

Emincés de magret de canard en bouillon et pâtes sur panier rond

天せいろ “Ten Seiro”

22.00 Euros

Pâtes sur panier rond et beignets légers de crevettes et légumes

二枚目以降の冷たいおそば

8.00 Euros

Supplément de pâtes froides

温かいおそば

かけそば “Kake Soba”	12,50 Euros
Pâtes en soupe chaude	
花巻そば “Hanamaki Soba“	16.00 Euros
Pâtes, noix de coquille St-Jacques sur algues	
鴨南蛮そば “Kamonamban Soba”	18.50 Euros
Pâtes, émincés de canard et poireaux	
天ぷらそば “Tempura Soba”	23.00 Euros
Pâtes, beignets de crevettes et légumes	

酒の肴 Amuse-bouche japonais

冷奴 “Hiyayakko” Tofu frais au gingembre	12,50 Euros
帆立貝柱、いんげん梅肉和え “Ingen Bainiku Ae” Haricots verts et noix de St-Jacques à la sauce prune	12.50 Euros
そばみそ “Sobamiso” Pâte de soja douce avec graines de sarrasin grillées sur deux cuillères en bois	8.00 Euros
ほうれん草のおひたし “Ohitashi” Épinard marinés	10.00 Euros
鮪と若布 小葱の酢みそ和え “Nuta Ae” Thon cru mariné avec algues et poireaux à la sauce Miso	16.50 Euros
漬け物盛り合わせ “Otsukemono” Assortiment de légumes croquants saumurés	15.00 Euros

前菜 Entrée

イベリコ豚の竜田揚げ “Tatsuta Age” 27,50 Euros

Tranches de porc ibérique frit

茄子田楽 “Nasu Dengaku” 28.50 Euros

Beignet d’aubergine nappé de Miso accompagné de crevette et légumes frits

レンズ豆のサラダ “Salade de lentilles” 15.00 Euros

Lentilles, épeautres, haricots et graines germées

刺身盛り合わせ “Sashimi no Moriawase” 40.00 Euros

Assortiment de Sashimi

メイン Plat

魚の焼き物 “Sakana no yakinmono” (月替わりのメニューをご覧ください) Voir les suggestions du chef.

Poisson grillé du jour

天井 “Tendon”

26.50 Euros

Beignets légers de crevettes et légumes, servis sur riz blanc

豚の角煮 “Buta no Kakuni”

29.00 Euros

Mijoté de porc à la japonaise avec pamplemousse

そば寿司 “Soba zushi”

29.00 Euros

Rouleaux de nouilles de sarrazin aux algues, concombre, noix de Saint Jacques, et crevettes

和牛 (飛騨牛) ステーキ “Wagyu (Hida-gyu) steeki”

55.00 Euros

Steak de bœuf japonais accompagné de sauce Ponzu

天ぷらの盛り合わせ “Tempura no Moriwase”

39.00 Euros

Assortiment de beignets légers de crevettes et légumes

季節のおすすめメニュー Suggestions du Chef

雲丹豆腐 Oursin et tofu à la gelée de soja	20,00 Euros
つぶ貝旨煮 Bulots cuits à la japonaise	12,50 Euros
あん肝 ポン酢 Foie de lotte à la sauce ponzu	9,00 Euros
牡蠣フライ Huîtres panées	15,00 Euros
カラスミ餅 Mochi poutargue	12,00 Euros
鰻棒寿司 Sushi d'Anguille	16,00 Euros
焼鯖棒寿司 Sushi de maquereaux marinés dans du vinaigre	12,00 Euros
地中海産本まぐろのトロ握り Sushi de ventre de Thon " Toro "	21,00 Euros
ズッキーニの花の天ぷら Tempura de Fleurs de courgettes	12,50 Euros

銀だら西京焼 24,00 Euros (2 pièces)

Black cod mariné dans Miso et soja et grillé

サーモン西京焼 21,00 Euros (2 pièces)

Saumon mariné dans Miso et soja et grillé

青森産とろろのお蕎麦 18,00 Euros (froide), 19,50 Euros (chaude,温)

Soba, igname râpé

季節のきのこ温泉卵の冷たいお蕎麦 22,00 Euros

Soba froid aux Champignons, œuf poché

牡蠣蕎麦 (ブルターニュ産ジラルド No.1 使用) 23,50 Euros

Soba aux huîtres (Guillard No.1 de Bretagne)

デザート Desserts

アイスクリーム 4,00 Euros

Glaces

水菓子盛り合わせ 14,00 Euros

Assortiment de fruits

黒糖と小豆のパンナコッタ 8,00 Euros

Panna-cotta de sucre noir et haricots rouges

プリン 7,00 Euros

Flan à la japonaise

季節の和菓子 8,00 Euros

Gâteau japonais de saison

(その他のデザートもございます)

(Il y a d'autres desserts sur la carte)