



料理長 富沢 克哉

Maître de cuisine Katsutoshi Tomizawa

縁 **Rencontre** 210

軽いおまかせ

The chef offers a lighter version of the Omakase

三品のエモーション、十貫の握り、  
三品の甘味

Three savoury emotions, a collection of ten nigiri  
sushis and three amamis

スペシャリテ

**Specialities**

手巻き

**Témaki** 30

ラングスティーヌの炭焼き

Fire grilled langoustine and crispy seaweed  
or

大トロの握り

Fatty tuna

バーベキュー

**Barbecue** 65

オシエトラ・キャビア20g、  
ほうれん草のスマーク

Smoked buttered spinach and caviar  
*Maison Prunier*

**Wine and saké pairing available**

縁

Menu Rencontre 90

おまかせ

Omakase 180

おまかせ **Omakase** 340

エモーション

**Savoury Emotions**

魚のシャルキュトリ

Fish delicatessen  
And butter anchovies

舌平目の一品

Praise of neutrality, an entire expressed sole

鮪のタルタル、ポン酢のゼリー

Akami tuna, yuzu ponzu

アンディーブのサラダ

Layered endive and marinated radicchio

鮪三種の刺身

Tuna sashimis as a painting

寿司

**Sushis nigiri collection**

出汁のロワイヤル、酒蒸しのムール貝、  
海藻入りのクリスピーポテト

Dashi royale, mussel hatched in sake,  
And crispy potato arlette with seaweed

手長エビの炙り

Fire grilled langoustine and crispy seaweed

コンソメ

Vegetal consommé

甘み

**Amamis**

梅と梅酒のかき氷、  
カシスの葉のクリーム

Plum Kakigori  
Blackcurrent infused cream

海藻バターのクルスティオン  
ジャスミン茶のクリーム  
チョコレート・ブリッセル、  
黒ゴマのクリーム

Crunchy seaweed puff pastry, jasmin cream  
Chocolate bricelet, black sesame

厳選食材 握り1貫から  
Sushi as individual units  
(in addition to a menu)

刺身	Sashimis	35
鱸	Ikejime Sea Bass	16
烏賊	Cuttlefish	12
ハマチ	Yellowtail	14
サバ	Mackerel	12
赤身	Red Tuna	14
中トロ	Middle Fatty Tuna	18
大トロ	Fatty Tuna	25
鯛	Sea Bream	14
ヒメジ	Red Mullet	12
川カマス	Smoked Pike Roe	16
和牛のタルタル	Wagyu Tartare	25
キャビア	Caviar	34