



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

和風バカラオのブランダード

Japanese salted codfish

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**

苺のコンポジション

Strawberries composition

海藻バターのクルスティオン  
ジャスミン茶のクリーム

Crunchy seaweed puff pastry, jasmin cream

チョコレート・ブリッセル、  
黒ゴマのクリーム

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