



料理長 富沢 克哉

Maitre 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

牡蠣シェ・カドレ、ネズの実のドレッシング

Poached oyster Maison Cadoret,  
Juniper and sea fennel vinaigrette

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**

手長海老とトマトの極上ロワヤル抽出

Fine royale of langoustines extraction, tomatoes  
and elderflower

手長エビの炙り

Fire grilled langoustine and crispy seaweed

コンソメ

Vegetal consommé

甘み

**Amamis**

蕎麦茶アイスのルリジュ  
ズ、醤油のキャラメル

Frozen sobacha Religieuse, soy caramel

海藻バターのクルスティオン  
ジャスミン茶のクリーム

ColdBrew « Calima » from Finca El Paraiso  
(Colombia)  
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