



魚のシャルキュトリ	Charcuterie de sériole et anchois au beurre composé
季節野菜のバラード、 出汁のジュレ	Balade végétale, inspirée des plus beaux jardins d' Edo <i>légumes du moment, gelée au dashi</i>
鮪三種の刺身、 温かいご飯	Sashimis de thon comme un tableau, riz chaud aux condiments
牛骨髓のロワイヤル、 燻製ブイヨン、 ブリオッシュと和牛のタルタル	Royale de moelle de bœuf aux œufs de poissons fumés et ciboulette <i>brioche japonaise, tartare de bœuf Wagyu</i>
苺のコンポジション	Fraises en composition
チョコレート・ブリッセル、 黒ゴマのクリーム	Bricelet chablonné au chocolat sésame noir

スペシャリテ SPÉCIALITÉS

手巻き TÉMAKI 30

ラングステイーヌの炭焼き
大トロの握り
*Langoustine au feu de bois
Thon gras et shiso au riz vinaigré*

バーベキュー
オシेटラ・キャビア20g、
ほうれん草のスマーク
AU BARBECUE 65
Vingt grammes de caviar osciètre
Épinards fumés au babeurre
Maison Prunier

寿司コレクション
SUSHI À LA PIÈCE : à partir de 12
Au grès des arrivages

小石川後樂園
おまかせ KOISHIKAWA KORAKU-EN 270
OMAKASE

魚のシャルキュトリ	Charcuterie de sériole et anchois au beurre composé
季節野菜のバラード、 出汁のジュレ	Balade végétale, inspirée des plus beaux jardins d' Edo <i>légumes du moment, gelée au dashi</i>
鮪三種の刺身	Sashimis de thon comme un tableau,
淡泊な魚の寿司 コレクション	Nigiris de poissons « maigres »
手長エビの炙り	Langoustine au feu et algue croustillante
脂の乗った魚の寿司 コレクション	Nigiris de poissons « gras »
手巻き	Temaki
牛骨髓のロワイヤル、 燻製ブイヨン、 ブリオッシュと和牛のタルタル	Royale de moelle de bœuf bouillon fumé aux œufs de poissons fumés et ciboulette <i>brioche japonaise, tartare de bœuf Wagyu</i>
苺のコンポジション	Fraises en composition
海藻バターのカルスティオン ジャスミン茶のクリーム	Croustillant aux algues, crème de jasmin
チョコレート・ブリッセル、 黒ゴマのクリーム	Bricelet chablonné au chocolat sésame noir



厳選食材 握り1貫から

Sushis, servis à la pièce
(en complément d'un menu)

刺身	Sashimis	35
鱸	Bar Ike-Jime	16
烏賊	Seiche	12
ハマチ	Sériole	14
サバ	Maquereau	12
赤身	Thon rouge	14
中トロ	Thon mi-gras	18
大トロ	Thon Gras	25
鯛	Daurade	14
ヒメジ	Rouget	12
川カマス	Ceufs de brochet fumé	16
和牛のタルタル	Tartare de Wagyu	25
キャビア	Caviar	34

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002
Prix nets service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

L'Abyssé ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines: France & Japon.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.