



縁 **Rencontre** 180 Euros

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

日本酒、ワイン **Wine and saké pairing available**

縁 Menu Rencontre 90 Euros

おまかせ Omakase 180 Euros

おまかせ **Omakase** 320 Euros

エモーション **Savoury Emotions**

タイチ焼き Taichiyaki

牡蠣とシュークルート酒粕風味 Oyster and sake kasu flavored sauerkraut

赤身の霜降り、土佐酢のサバイヨン Akami shimofuri and smoked pike eggs
Tosasu sabayon

キャビアと黄ビーツの酒粕釜焼き Mr Rigault beetroot and caviar

刺身 Seaseoned sashimi

寿司 **Collection of nigiri sushis**

手作り豆腐 Homemade tofu

手長エビの炙り Fire grilled langoustine and crispy seaweed

コンソメ Poultry broth

甘み **Amamis**

キウイと山葵のグラニテ Wasabi ice cream, granité and lime preserved kiwi

柿のコンフィと焦がし柑橘 Brown butter preserved persimmon
Burned condiment

マッシュルームのグラス Mushroom ice cream, sobacha nougatine
蕎麦茶のヌガー

青紫蘇の冷製天麩羅 Modern shiso tempura

厳選食材 握り1貫から

Sushi as individual units
(in addition to a menu)

刺身	Sashimis	32€
的鯛	John Dory	8€
烏賊	Cuttle Fish	6€
鱸	Ikejime Sea Bass	14€
ハマチ	Yellowtail	12€
サバ	Mackerel	8€
赤身	Red Tuna	10€
中トロ	Middle Fatty Tuna	16€
大トロ	Fatty Tuna	30€
手長海老 炙り	Grilled Langoustine	34€
鯛	Sea Bream	12€
ヒメジ	Red Mullet	12€
川カマス	Smoked Pike Roe	16€
雲丹	Sea Urshins	25€
和牛のタルタル	Wagyu Tartare	25€
黒トリュフ	Black Truffle	30€
キャビア	Caviar	34€

ランチ

Lunch

98 Euros

タイチ焼き

Taichiyaki

牡蠣とシュークルート酒粕風味

Oyster and sake kasu flavored sauerkraut

深海のバラちらし寿司

Noble fish Bara – Chirashi, Mineralized broth

マッシュルームのグラス
蕎麦茶のヌガー

Mushrooms ice cream, sobacha nougatine

青紫蘇の冷製天麩羅

Modern shiso tempura