

MENU DÉJEUNER

COMME UN BENTO
LUNDI - VENDREDI

PLAT DU JOUR

DISH OF THE DAY

RIZ, SOUPE MISO, TSUKEMONO

RICE, MISO SOUP, TSUKEMONO

THÉ TRADITIONNEL JAPONAIS

TRADITIONAL JAPANESE TEA

39,00

+ DESSERT DU JOUR - 8,00

+ DESERT OF THE DAY - 8,00

PRÉAMBULE

L'ŒUF HANABI, SÉSAME NOIR
ET FURIKAKE DE POISSON

HANABI EGG, BLACK SESAME AND FISH FURIKAKE

11,00

GOMATOFU AUX CÈPES, ÉMULSION
D'ANGUILLE

GOMATOFU WITH PORCINI MUSHROOMS, EEL EMULSION

21.00

TARAMA FUMÉ ET LÉGUMES DE SAISON

SMOKED TARAMA AND SEASONAL VEGETABLES

18,00

COUTEAU AU DAÏDAÏ, HUILE DE SHISO,
CONCOMBRE, KIWI

RAZOR CLAM, DAIDAI, SHISO OIL, CUCUMBER, KIWI

25.00

ACTE I

RETOUR DU MARCHÉ CUISSON
BINCHOTAN, PALOURDE, CONDIMENT
JAUNE D'OEUF YUZU KOSHO

*MARKET SELECTION BINCHOTAN GRILLED, CLAM, YUZU
KOSHO EGG YOLK CONDIMENT*

24,00

FOIE GRAS ANGUILE ET SHISO ROUGE

FOIE GRAS WITH EEL AND RED SHISO

29,00

TARTARE DE TRUITE, CONFITURE SUREAU,
NORI CROUSTILLANT

*TROUT TARTARE, ELDERBERRY COMPOTE AND CRISPY
NORI*

27,00

SASHIMI DE BONITE, DASHI AU SAKURA

BONITO SASHIMI WITH SAKURA DASHI

24,00

ACTE II

LOTTE AU SAKURA

SAKURA MONKFISH

45,00

**BAVETTE WAGYU SAUCE AU POIVRE
SANSHO**

*WAGYU FLANK STEAK WITH SANSHO PEPPER
SAUCE*

56,00

RIS DE VEAU UNAGI

UNAGI VEEL SWEETBREAD

40,00

CHIRASHI HANABI

HANABI CHIRASHI

40,00

**CANARD TERIYAKI AU SUCRE
D'OKINAWA**

OKINAWAN SUGAR TERIYAKI DUCK

34,00

**UDON CRÉMEUX AUX MORILLES
ET CHAMPIGNONS**

CREAMY UDON WITH MORELS AND MUSHROOMS

30,00

ACTE III

**PROFITEROLE SÉSAME NOIR
ET CITRON NOIR**

BLACK SESAME AND BLACK LEMON PROFITEROLE
18,00

TIRAMISU À L'HOJICHA

HOJICHA TIRAMISU
16,00

**TARTELETTE FRAISE RHUBARBE,
GRANITÉ HIBISCUS**

STRAWBERRY RHUBARB TARTLET, HIBISCUS GRANITA
16,00

ACCOMPAGNEMENTS

BOL DE RIZ ET FURIKAKE HANABI

BOWL OF RICE AND HANABI FURIKAKE

10,00

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FUMÉE AU BOIS

WOOD SMOKED MASHED POTATOES

10,00

LÉGUMES VERTS DU MOMENT

SEASONAL GREEN VEGETABLES

10,00

17 RUE DU QUATRE-SEPTEMBRE,
75002 PARIS

PRIX NET EN € — TOUTES TAXES & SERVICE COMPRIS.
— SERVICES & TAXES INCLUDED.

NOTRE BŒUF EST D'ORIGINE ESPAGNOLE, NOTRE PORC
D'ORIGINE FRANÇAISE, ET NOTRE VOLAILLE D'ORIGINE
BELGE— OUR BEEF IS SOURCED FROM SPAIN, OUR PORK
FROM FRANCE, AND OUR POULTRY FROM BELGIUM.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE SUR
DEMANDE. — THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE
UPON REQUEST.

VEUILLEZ NOTER QUE NOTRE RESTAURANT NE PEUT PAS
GARANTIR L'ABSENCE TOTALE DE TRACES D'ALLERGÈNES
DANS NOS PLATS. — PLEASE NOTE THAT OUR
RESTAURANT CANNOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE
OF TRACES OF ALLERGENS IN OUR DISHES.