

Menu dîner

Entrée

Seiche et concombre
Gelée de vinaigre Tosa

25 €

Homard et tomates
Sauce *yuzukoshō*

28 €

Soupe de maïs et d'ormeaux

25 €

Salade de canard et figues
Sauce sésame

24 €

 Assortiment de légumes de saison

25 €

 : Les plats signatures de OGATA

Premier plat

Sardines et artichauts frits
Sauce *nanban*


27 €

Poulet jaune au *binchotan* et aubergines
Soupe *miso* blanc

28 €

Fondant de poulpe

28 €

 *Korokke*
au porc

17 €

 *Tamago yaki*

17 €

Second plat

Truite grillée au *binchotan*
Sauce *miso dengaku*


36 €

Pot-au-feu de légumes de saison


32 €

Côte de porc fermier
Sauce *daitokuji*

36 €

 Daurade sautée
Sauce beurre et soja

38 €

 *Nikujaga* pour 2 personnes
(30 minutes de préparation)

50 €

*Origine de boeuf : France

Shime

Udon

10 €

Yaki curry

12 €

Kamado meshi
30 min de préparation

30 €

Dessert

Blanc manger au *matcha*

10 €

Dorayaki au rhum

14 €

Pêche pochée au *sake* et son granité

16 €

** Tous nos prix s'entendent taxes comprises

Menu déjeuner

Déjeuner	Boissons	
55 €		
Assortiment d'entrées		
Plat (Plat de saison de votre choix)		
Riz, soupe <i>miso</i> , condiments		
Blanc-manger au <i>matcha</i>		
Plats de saison		
Pot-au-feu de légumes	Beer Heartland (500 ml) 12 €	Zaku Kanade-no-Tomo, Junmai Ginjō 15 €
Poisson du jour	Comte Hugues de la Bourdonnaye (France, Champagne) Brut Nature N.M. <i>Blanc de Blancs</i> 18 €	Rumiko no Sake, Junmai Yamahai 14 €
Viande du jour	Mizubasho Pure sake sparkling Gunma 18 €	Tatenokawa, Junmai Daiginjō 18 €
Supplément		Shōchū 14 €
<i>Tamago yaki</i> 14 €	Domaine les Bruyères (France, Vallée du Rhône) Collines Rhodaniennes 2017 <i>Petites Bêtises</i> 14 €	Kura hachi umeshu 14 €
	Tenuta Olim Bauda (Italie, Vénétie) Gavi 2018 <i>Gavi di Gavi</i> 12 €	Kimino yuzu pétillant 10 €
	Holdvölgy (Hongrie, Tokaj-Hegyalja) Tokaj 2016 <i>Hold and Hollo</i> 15 €	Ginger ale maison 10 €
	François Villard (France, Vallée du Rhône) Saint-Joseph 2017 <i>Poivre et Sol</i> 11 €	Jus de pomme 8 €
	Domaine Alain Gras (France, Bourgogne) Saint Romain 2018 13 €	Mizudashi sencha 10 €
	Serafini & Vidotto (Italie, Vénétie) Phigaia 2016 <i>After the Red</i> 14 €	Kamairicha 12 €
		Awa bancha 12 €
		Thé du jour 10 €

* Tous nos prix s'entendent taxes comprises

Drink

Discovery pairing	Sparkling by the glass	Sake by the glass	Shōchū
Wine and <i>sake</i> pairing according to the dishes you have chosen	Comte Hugues de la Bourdonnaye Brut nature N.M Blanc de Blanc 18 €	Masumi Type-1 Junmai ginjō Nagano 10 €	[Wheat] 5 cl
	MizubashopPure Sake sparkling 18 € Gunma	Zaku kanade no tomo Junmai ginjō Mie 14 €	Naka naka Miyazaki, Takanabe 8 €
45 €	White wine by the glass	Rumiko no sake Omachi Yamahai tokubetsu junmai Mie 14 €	[Sweet potatoe]
		Mute muka Junmai nama Kōchi 15 €	Yamato Sakura Kagoshima, Ichiki 10 €
Wine and sake pairing	Domaine Santa Duc (France, Rhône) AOC Côtes-du-Rhône 2018 Grands Calcaires 10 €	Kenbishi mizuho Junmai Hyōgo 10 €	[Rice]
	Loïc Mahé (France, Loire) AOC Savennières 2014 Sables et Schistes 13 €	Kihōtsuru Honjōzō Saga 12 €	Ginko Torikai Kumamoto, Hitoyoshi 14 €
Wine and <i>sake</i> pairing according to the dishes you have chosen	Cantina Giardino (Italie, Pouilles) IGP Campania Fiano 2015 Gaia (Vin Orange) 13 €	[OGATA original Sake]	Kura hachi Kumamoto 13 €
	60 €	Red wine by the glass	Whisky
Tea course	François Villard (France, Vallée du Rhône) AOC Saint-Joseph 2017 Poivre et Sol 11 €	Watatsumi Ishikawa 20 €	5 cl
	Castello di Verduno (Italie, Piémont) DOC Verduno Pelaverga 2017 Basadone 12 €	Yamatsumi Ishikawa 22 €	Kakubin Suntory 10 €
Selected Seasonal tea	Domaine Jaeger Defaix (France, Bourgogne) AOC Rully 1er Cru 2017 Clos du Chapitre 15 €	[Special Sake]	High ball 11 €
		Doburoku, Non distilled Shirakami kodama kōbō Akita 9 cl 10 €	Ginger highball 13 €
45 €		Yamahida Junmai genshu Gifu 5 cl 10 €	Soft drink
		Shizenshu kimoto Kimoto junmai daiginjō 1992 Fukushima 5 cl 15 €	
		Beer	St. George, mineral water 8 €
		Heartland 500 ml 12 €	Châteldon, sparkling water 8 €
		Umeshu liquor	Kimono yuzu Sparkling 10 €
		Hoshiko Wakayama 18 €	Homemade ginger ale 10 €
		Kura hachi Kumamoto 13 €	Apple juice 8 €
			Mizudashi sencha 8 €
			Ōba sencha 10 €
			Bancha 10 €
			Seasonal tea 10 €

*Tous nos prix s'entendent service et taxes compris