

Menu OGATA Déjeuner

80 €

<ENTRÉE>

Assortiment d’entrées

Assorted appetizers

<PLAT PRINCIPAL>

au choix

Pot-au-feu de légumes

Vegetable pot-au-feu

Filet de dorade grillée au feu de bois, poivre sansho

Simmered veal yanagawa-style

Ragoût de veau mijoté à la manière yanagawa

Charcoal-grilled lamb and artichoke

ou/or

Gyukatsu

Filet de boeuf pané, légumes de saison

Deep fried breaded beef fillet, seasonal vegetables

+20 € par personne (2 personnes minimum)

•

Riz, Tsukemono, Soupe miso

<DESSERT>

Blanc-manger au matcha

•

Hōjicha

Thé torréfié / Roasted tea

A PARTAGER - To share

Tamago-yaki - Omelette japonaise 20 €

Korokke - Croquettes du moment 2 pcs. 12€ /4 pcs. 20€

Gyukatsu 100 €

* Nous vous invitons à sélectionner un menu pour l'ensemble des convives

* Origine de nos viandes: France

* Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

TAMAGOYAKI Déjeuner

50 €

Amuse-bouche

Tamagoyaki

Omelette japonaise / Japanese rolled omelette

Kamadomeshi

Riz blanc japonais cuit dans une marmite en fonte

Japanese white rice served in a cast iron pot

•

Tsukemono, Soupe miso

Blanc-manger au matcha

•

Hōjicha

Thé torréfié / Roasted tea

S A B Ō

+25 € / personne

Interprétation d'un salon de thé selon OGATA, cet espace paisible sous les voûtes du bâtiment, présente une alternative contemporaine à la pratique traditionnelle japonaise.

OGATA's interpretation of a tea salon, this tranquil space under the vaults, introduces a contemporary interpretation of Japanese tea.

Thé Gourmand

Savourez votre dessert au SABŌ, Guidé par nos experts, sélectionnez un thé d'exception et un wagashi de saison.

Enjoy your dessert at SABŌ, Guided by our experts, select an exceptional tea and a seasonal wagashi.

* The chosen menu is served for all guests at the table

* Meat origin: France

* All our prices include service and taxes

APÉRITIFS

<Pétillant>

	(12 cL)	
Champagne		
Comte Hugues de la Bourdonnaye	24 €	
Saké Pétillant Shichiken	25 €	

< Saké >

Nos sakés peuvent être servis chauds
Our Saké's can be served Hot

	(10 cL)	(18 cL)
Jikon, Tokubetsu Junmai	17 €	25 €
Shichionyari , Teiseihaku Junmai	15 €	22 €
Zaku Kanadenotomo, Junmai Ginjo	14 €	23 €

< Vin blanc >

	(12 cL)	
Chateau l'Hospital,		
Côtes de Bourg 2015 (Bordeaux)	25 €	

< Vin rouge >

Sarnin Berrux, “Saignée” vdf (Loire)	19 €
---------------------------------------	------

< Bière japonaise >

Sapporo	33 cL 12 €
---------	------------

< Thé froids - Cold tea >

Sencha pétillant - <i>Sparkling sencha</i>	14 €
Thé mélangé - <i>Wakōcha & Sanshō</i>	14 €
Sencha Shuntaro No. 2-11	14 €

< Thé chauds - Hot tea >

Kamairi sencha - <i>Pan fried green tea</i>	14 €
Hōshucha No. 4-10 - <i>Japanese oolong</i>	14 €
T., Collection No. 7 - Moto <i>Awabancha, kurocha, aged bancha</i>	14 €

< Soda >

Ginger ale fait maison - <i>Homemade ginger ale</i>	12 €
Kimino Yuzu Sparkling - <i>Yuzu citrus sparkling</i>	10 €
Nomu Mikan (Jus de Clémentines) <i>Mandarin orange juice</i>	14 €



Menu OGATA Déjeuner
APÉRITIFS