

Menu Découverte 120€

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Riz ou Udon

+ 60€ accord vin et/ou saké (3 verres,10cL)

+ 40€ accord thé (3 variétés)

Menu O G A T A 160€

Amuse-bouche

Entrée

Sashimi

Plat

Riz ou Udon

Dessert

+ 85€ accord vin et/ou saké (5 verres,10cL)

+ 50€ accord thé (4 variétés)

* 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

Entrée

Salade d'onglet cuit au feu de bois et cerises fraîches

Homard, légumes d'été et gelée de vinaigre *tosazu*

Ailes de poulet sautées au sésame et soja, inspiration *kinpira*

Plat

Pot-au-feu de légumes

Filet de dorade grillée au feu de bois et poivre *sansho*

Ragoût de veau mijoté à la manière *yanagawa*

Nikujaga - Joue de boeuf braisée et légumes
 (2 personnes minimum)

Beef katsu - Filet de boeuf pané, légumes de saison
 +20€ par personne (2 personnes minimum)

Poisson grillé entier (selon arrivage)
 +20€ par personne (2 personnes minimum)

Riz ou Udon

Riz - Sardines laquées à la sauce soja, façon *kabayaki*

Hiyashi udon - Nouilles froides, dashi au soja et sauce au sésame

A Partager

Assortiment de sashimi 2 pers. 40€/4 pers. 75€

Tamagoyaki - Omelette japonaise 20€

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

Dessert

Blanc-manger au matcha 16€

Anmitsu - Coupe de gelée d'agar-agar, pâte de *azuki*, glace au lait 20€

SHUBŌ

L'interprétation contemporaine du bar par OGATA.
 Le soir, cet espace tranquille se transforme en un havre de paix pour prendre un verre.
 Savourez une sélection de collations salées et sucrées,
 accompagnés d'une sélection de cocktails, de saké et de vin.

Bar Gourmand
 + 30€ / personne

Profitez de votre expérience au SHUBŌ.



RESTAURANT

A dialogue between Japanese culinary spirit and our local produce

Menu Découverte 120€

Amuse-bouche

Starter

Main

Rice or Udon

+ 60€ pairing - wine and/or sake (3 glasses, 10cL)

+ 40€ tea pairing (3 varieties)

Menu OGATA 160€

Amuse-bouche

Starter

Sashimi

Main

Rice or Udon

Dessert

+ 85€ pairing - wine and/or sake (5 glasses, 10cL)

+ 50€ tea pairing (4 varieties)

- * The chosen menu is served for all guests at the table
- * Meat origin: France
- * All our prices include service and taxes

Starter

Charcoal-grilled skirt steak salad and fresh cherries

Lobster, summer vegetables, and *tosazu* vinegar jelly

Kinpira-style chicken wings with sesame and soy glazed

Main

Vegetable pot-au-feu

Charcoal-grilled sea bream with *sansho* pepper sauce

Simmered veal *yanagawa*-style

Nikujaga - Beef and vegetable stew
(minimum 2 persons)

Beef katsu - Deep fried breaded beef fillet, seasonal vegetables
+20€ per person (minimum 2 persons)

Grilled whole fish du jour
+20€ per person (minimum 2 persons)

Rice or Udon

Rice - Sardines glazed with soy sauce, *kabayaki* style

Hiyashi udon - Chilled noodles, dashi & sesame dipping sauce

To share

Seasonal sashimi assortment 2 pers. 40€/4 pers. 75€

Tamagoyaki - Japanese rolled omelette 20€

Korokke - Seasonal croquette 2 pcs. 12€/4 pcs. 20€

Dessert

Matcha blanc-manger infused with coconut 16€

Anmitsu - Agar jelly, seasonal fruits, sweet *azuki* beans, milk ice cream 20€

SHUBŌ

OGATA's contemporary interpretation of the bar.

By evening, this tranquil space beneath the building's arches transforms into a haven for savoring selection of salty and sweet snacks along with a selection of cocktail, sake and wine.

Bar Gourmand

+ 30€ / person

Enjoy your drink at SHUBŌ.

