

Menu OGATA 145€ *

Amuse-bouche

Entrée

Sashimi

Plat

Kamadomeshi

Dessert

Thé

Accord - vin et/ou saké 10cL

3 verres 60€

5 verres 85€

Accord thé japonais

3 variétés 40€

4 variétés 50€

* Nous vous invitons à sélectionner un menu pour l'ensemble de la table
** Pour toute commande à la carte, nous vous remercions de choisir, a minima, un plat principal par personne

À la carte *

Entrée

Soupe d'Aubergine grillée	18€
Raviolis froids de homard et de poulpe	26€
Shabu-shabu de veau, pêches, assaisonnement au vinaigre noir	28€

Sashimi

Assortiment de sashimi	1 pers. 25€
------------------------	-------------

Plat principal **

Salade de pot-au-feu de légumes d'été	38€
Isaki grillé au Charbon, sauce au vinaigre noir	42€
Lapin braisé au poivre sansho	42€
- Portion pour deux personnes	
Nikujaga - Joue de boeuf braisée et légumes	80€
Beef katsu - Filet de boeuf pané, légumes de saison	110€
Menu OGATA +20€ par pers.	
Poisson grillé entier (selon arrivage)	120€
Menu OGATA +20€ par pers.	

Riz ou Udon

Kamadomeshi - Riz à la daurade et Hiyajiru, condiments (Portion pour 2 pers.)	56€
Hiyashi udon - Nouilles froides, dashi au soja et sauce au sésame	20€

Dessert

Wagashi - Une pâtisserie japonaise du jour	15€
Blanc-manger au matcha, infusé à la noix de coco	16€
Mizu yokan - Pâte de azuki, shiratama, abricot	20€

Sélection de petits plats

Des plats traditionnels pour compléter votre dîner

Surinagashi - Velouté	10€	Tamagoyaki - Omelette japonaise	20€
Ohitashi - Légumes assaisonnés au dashi	10€	Korokke - Croquettes du moment	2 pcs. 20€
Potato salad - Salade de pommes de terre	12€		
Kinpira - Légumes à la sauce soja sucrée	12€		
Nanban - Poisson frit aigre-doux	15€		
Accompagnements - 3 variétés	20€		



Menu OGATA 145€*

Amuse-bouche

Starter

Sashimi

Main

Kamadomeshi

Dessert

Tea

Pairing - wine and/or sake 10cL

3 glasses 60€

5 glasses 85€

Japanese tea pairing

3 varieties 40€

4 varieties 50€

* The chosen menu is served for all guests at the table
 ** When ordering "À la carte", each guest should choose a minimum of one main dish

À la carte*

Starter

Grilled eggplant soup	18€
Chilled wontons with lobster and octopus	26€
Veal shabu-shabu, peach salad with black vinegar dressing	28€

Sashimi

Seasonal sashimi assortment	1 pers. 25€
-----------------------------	-------------

Main**

Summer vegetables pot-au-feu salad	38€
Charcoal-grilled grunt fish with black vinegar sauce	42€
Simmered rabbit with sansho pepper	42€

- **Portion for two persons**

Nikujaga - Beef and vegetable stew	80€
Beef katsu - Deep fried breaded beef fillet, vegetables	110€
Menu OGATA +20€ per person	
Grilled whole fish du jour	120€
Menu OGATA +20€ per person	

Rice or Udon

Kamadomeshi - Sea bream and <i>Hiyajiru</i> , pickles (Portion for 2 persons)	56€
Hiyashi udon - Cold noodles, dashi & sesame dipping sauce	20€

Dessert

Wagashi - Japanese confectionery	15€
Matcha blanc-manger infused with coconut	16€
Mizu yokan - <i>Aazuki</i> , <i>shiratama</i> , apricot	20€

Selection of small plates

Traditional dishes to complement your dinner

Surinagashi - Pureed soup	10€	Tamagoyaki - Japanese rolled omelette	20€
Ohitashi - Vegetables in dashi	10€	Korokke - Seasonal croquette	2 pcs. 20€
Potato salad	12€		
Kinpira - Vegetables with sweet soy sauce	12€		
Nanban - Fried fish sweet sour sauce	15€		
Assorted side dishes - 3 kinds	20€		

