

Menu OGATA Déjeuner

80 €

< ENTRÉE >

Assortiment d'entrées
Assorted appetizers

< PLAT PRINCIPAL >
au choix

Salade de pot-au-feu de légumes d'été
Summer vegetables pot-au-feu salad

Isaki grillé au Charbon, sauce au vinaigre noir
Charcoal-grilled grunt fish with black vinegar sauce

Lapin braisé au poivre sansho
Simmered rabbit with sansho pepper

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 >

Domaine Vacheron, “Belle Dame”	
Sancerre (Loire)	26 €

< Bière japonaise >

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

< Thé froids - Cold tea >

Sencha pétillant - <i>Sparkling sencha</i>	14 €
Oba Sencha - <i>Kamairicha, Shizo, Sudachi</i>	14 €
T., Collection No. 2 - Sen	14 €
<i>Sencha, Kamairicha</i>	

< Thé chauds - Hot tea >

Kamairi sencha - <i>Pan fried green tea</i>	14 €
T., Collection No. 6 - Juku	14 €
<i>Jukusei Bancha, Pu-Erhcha, Iribancha</i>	
T., Collection No. 5 - Beni	14 €
<i>Wakocha, Oolongcha, Black Grey Leaf</i>	

< 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)	14 €
<i>Mandarin orange juice</i>	



Menu OGATA Déjeuner
APÉRITIFS