

Menu OGATA Déjeuner

80 €

< ENTRÉE >

Assortiment d'entrées
Assorted appetizers

< PLAT PRINCIPAL >
au choix

Tofu agedashi aux champignons rôtis
Agedashi tofu with roasted mushrooms

Nabeyaki de dorade grillée et courge d'hiver
Hot pot with grilled sea bream and winter melon

Magret de canard grillé, feuille de magnolia, miso dengaku
Grilled duck breast on magnolia leaf with aka-dengaku miso
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 de homard 2 pcs. 30€
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 >

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

< Saké >

Nos sakés peuvent être servis chauds
Our Saké can be served hot

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

< Vin blanc >

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

< Vin rouge >

Domaine Vacheron, "Belle Dame"	
Sancerre (Loire)	26 €

< Bière japonaise >

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

< Thé froid - Cold tea >

Sencha pétillant - <i>Sparkling sencha</i>	14 €
T., Collection No. 5 - Beni <i>Wakōcha, Oolongcha, Black grape leaf</i>	14 €
T., Collection No. 3 - Gyoku <i>Gyokuro ensemble</i>	14 €

< Thé chaud - Hot tea >

Kamairicha - <i>Pan fried green tea</i>	14 €
T., Collection No. 1 - Ka <i>Sencha, Yuzu, Kuromoji</i>	14 €
T., Collection No. 6 - Juku <i>Jukusei bancha, Pu-erhcha, Iribancha</i>	14 €

< Soda >

Ginger ale faite 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