

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

Salade de canard et kaki, assaisonnement au balsamique	23€
Moules en vapeur au saké	24€
Homard et crème de noix	28€

Sashimi

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

Plat principal**

Nabe de légumes	32€
Daurade sautée au beurre de soja	38€
Sukiyaki de bœuf	42€

- Portion pour deux personnes

Nikujaga - Joue de boeuf braisée et légumes	80€
Gyukatsu - 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 au champignons, condiments	38€
(Portion pour 2 pers.) Supplément - Soup de miso et pickles +5€ par pers.	
Kama-age udon - Nouilles Goto chaud, dashi au soja, sésame	20€
Supplément - Sauce +5€ par pers.	

Dessert

Wagashi - Une pâtisserie japonaise du jour	15€
Blanc-manger au matcha, infusé à la noix de coco	16€
Monaka glacé - Gaufrette japonaise, azuki, shiratama, kuromitsu syrup	20€

Sélection de petits plats

Des plats traditionnels pour compléter votre dîner

Surinagashi - Soupe	10€	Tamagoyaki - Omelette japonaise	20€
Ohitashi - Légumes assaisonnés au dashi	10€	Korokke - Croquettes de homard	2 pcs. 30€
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€		



R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

A dialogue between Japanese culinary spirit and our local produce

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

Duck and persimmon salad with balsamic dressing	23€
Sake-steamed mussels	24€
Lobster with walnut dressing	28€

Sashimi

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

Main**

Seasonal vegetable hot pot	32€
Sauteed sea bream with butter - soy sauce	38€
Beef sukiyaki	42€

- **Portion for two persons**

Nikujaga - Beef and vegetable stew	80€
Gyukatsu - Deep fried breaded beef fillet, vegetables	110€
Menu OGATA +20€ per person	
Grilled whole fish of the day	120€
Menu OGATA +20€ per person	

Rice or Udon

Kamadomeshi - Mushroom rice, pickles	38€
(Portion for 2 persons) Supplement - Miso soup & pickles +5€ per person	
Kama-age udon - Hot <i>Goto</i> noodles, dashi dipping sauce	20€
Supplement - Dipping sauce +5€ per person	

Dessert

Wagashi - Japanese confectionery	15€
Matcha blanc-manger infused with coconut	16€
Ice Monaka - Japanese wafer, <i>azuki</i> , <i>shiratama</i> , <i>kuromitsu</i> syrup	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 - Lobster croquette	2 pcs. 30€
Potato salad	12€		
Kinpira - Vegetables with sweet soy sauce	12€		
Nanban - Fried fish sweet sour sauce	15€		
Assorted side dishes - 3 kinds	20€		

