

Menu OGATA Déjeuner

80 €

<ENTRÉE>

Assortiment d'entrées
Assorted appetizers

<PLAT PRINCIPAL>
au choix

Nabe de légumes
Seasonal vegetable hot pot

Daurade sautée au beurre de soja
Sauteed sea bream with butter-soy sauce

Sukiyaki de bœuf
Beef sukiyaki

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 >

(12 cL)

Champagne	
Comte Hugues de la Bourdonnaye	24 €
Saké Pétillant Shichiken	24 €

< Saké >

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

(10 cL) (18 cL)

Shichiken Nama Nama	14 € 22 €
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 froid - Cold tea >

Sencha pétillant - <i>Sparkling sencha</i>	14 €
T., Collection No. 1 - Ka <i>Sencha, Yuzu, Kuromoji</i>	14 €
T., Collection No. 5 - Beni <i>Wakōcha, Oolongcha, Black grape leaf</i>	14 €

< Thé chaud - Hot tea >

Kamairicha - <i>Pan fried green tea</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