

Menu OGATA Expérience

80 €

< ENTRÉE >

Assortiment d'entrées
5 légumes saisonniers et Sashimi
Assorted appetizers
5 seasonal vegetables and Sashimi

< PLAT PRINCIPAL >
au choix

Nabe de légumes sauce
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

•

Thé

Tea

Menu OGATA Déjeuner

50 €

< ENTRÉE >

Légumes de saison
Seasonal vegetables

< PLAT PRINCIPAL >
au choix

•

Riz, Tsukemono, Soupe miso

Thé
au choix parmi notre T., Collection
to choose from our T., Collection

A PARTAGER - To share

Tamago-yaki - Omelette japonaise 20 €

Korokke - Croquettes de bœuf 25€

Sashimi du jour (1pers.) 20€

Gyukatsu 110 €

DESSERT

Wagashi - une pâtisserie japonaise du jour 15 €

Blanc-manger au matcha 16 €

* 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

* 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	15 €	25 €
Shuho <+10 Cho Karakuchi>	15 €	25 €
Tentakaka	15 €	25 €

< 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	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	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 €	

< Non alcoolisée >

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 €	



OGATA Déjeuner
APÉRITIFS