

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 au lait de soja  
*Vegetable soy milk hot pot*

Buri no nitsuke - Seriole mijotée, sauce au navet  
*Simmered yellowtail with turnip sauce*

Botan nabe - Fondue au sanglier et bouillon au miso  
*Wild boar hot pot, miso broth*  
  
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*

\* 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

Menu OGATA Déjeuner

50 €

< ENTRÉE >

Entrée de saison  
*Seasonal appetizer*

< PLAT PRINCIPAL >  
au choix

•  
Riz, Tsukemono, Soupe miso  
  
Thé  
au choix parmi notre T., Collection  
*choose from our T., Collection*

A PARTAGER - To share

Sashimi du jour (1pers. ) 20€  
Tamago-yaki - Omelette japonaise 20 €  
Huîtres panées - *Fried oysters* 25€  
Gyukatsu 110 €

DESSERT

Wagashi - une pâtisserie japonaise du jour 15 €  
Blanc-manger au matcha 16 €

S A B Ō

+25 € / personne

Thé Gourmand  
*Tea experience*

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.*

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.*

# 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 >

(33 cL)

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