

Menu OGATA Expérience

80 €

<ENTRÉE>

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

<PLAT PRINCIPAL>  
au choix

Pot-au-feu de légumes  
*Vegetable pot-au-feu*

Buri daikon - Sériole cuit au feu de bois et son navet  
*Buri daikon - Charcoal grilled amberjack, simmered daikon radish*

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 >

Champagne	(12 cL)
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)
Domaine Vacheron, “Les Romains” Sancerre (Loire )	18 €

< 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