

Menu OGATA Expérience

Menu OGATA Déjeuner

80 €

50 €

<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*

<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 pannées - *Fried oysters* 25€

Gyukatsu 110 €

DESSERT

Wagashi - une pâtisserie japonaise du jour 15 €

Blanc-manger au matcha 16 €

DESSERT

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 €
Tentaka	15 €	25 €

< Vin blanc >

(12 cl)

Domaine Vacheron, "Les Romains"	
Sancerre (Loire)	18 €

< Vin rouge >

Domaine Vacheron, "Belle Dame"	26 €
Sancerre (Loire)	

< 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	

< 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