

Menu OGATA Expérience

80 €

<ENTRÉE>

Assortiment d'entrées
légumes saisonniers et Sashimi

*Assorted appetizers
seasonal vegetables and Sashimi*

<PLAT PRINCIPAL>

au choix

Pot-au-feu de légumes, champignons de printemps
Vegetable pot-au-feu, spring mushrooms

Daurade en vapeur de saké, palourdes et guanciale
Sake steamed sea bream, clam & guanciale

Chikuzen-ni de pigeon

Pigeon chikuzen-ni

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 €

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 >

	(10 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	16 €	25 €
Shuho <+10 Cho Karakuchi>	16 €	25 €
Tentakaka	15 €	25 €

< Vin blanc >

	(10 cL)	
Domaine Vacheron, “Les Romains”	20 €	
Sancerre (Loire)		

< Vin rouge >

Domaine David Moret, Marsannay “Les Clos”	20 €
(Bourgogne)	

< Bière japonaise >

	(33 cL)
Sapporo	12 €

< Thé froid - Cold tea >

Sencha pétillant - <i>Sparkling sencha</i>	16 €
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