



## Odo chez OGATA Paris

le kaiseki venu de New York



OGATA

Le kaiseki se construit en séquences, dans une progression pensée autour des produits, des techniques, des températures et des textures.

Avec Odo, cette tradition prend une dimension singulière : développée à New York, son approche conjugue la rigueur du kaiseki classique à une lecture plus contemporaine, portée par une attention particulière au rythme du repas et aux micro-saisons japonaises.

Chez OGATA Paris, le chef fait le choix d'un kaiseki exclusivement tourné vers la mer.

*kaiseki is structured in sequences, with a progression carefully composed around ingredients, techniques, temperatures, and textures.*

*At Odo, this tradition takes on a singular dimension: developed in New York, its approach combines the rigor of classical kaiseki with a more contemporary interpretation, shaped by a particular attention to the temporality of the meal and to Japan's micro-seasons.*

*At OGATA Paris, the chef has chosen to devote kaiseki exclusively to the sea.*

# Menu Déjeuner

## Sakizuke

bouillon de fruits de mer, légumes printaniers en vinaigrette  
*shellfish broth, vinegared spring vegetables*

## Owan

tofu au sésame, bouillon dashi au miso blanc de Kyoto  
*sesame tofu, kyoto-style white miso dashi*

## Hassun

assortiment de petites bouchées de récolte printanière  
*small bites of the spring harvest*

## Oshokuji

chirashi sushi, somen  
*chirashi sushi, somen noodle*

## Kanmi

monaka glacé  
*ice cream monaka*

125 €

# Menu Dégustation

## Sakizuke

bouillon de fruits de mer, légumes printaniers en vinaigrette

*shellfish broth, vinegared spring vegetables*

## Owan

tofu au sésame, bouillon dashi au miso blanc de Kyoto

*sesame tofu, kyoto-style white miso dashi*

## Hassun

assortiment de petites bouchées de récolte printanière

*small bites of the spring harvest*

## Oshokuji

chirashi sushi, somen

*chirashi sushi, somen noodle*

## Kanmi

monaka glacé

*ice cream monaka*

145 €

# Menu Signature

## Sakizuke

bouillon de fruits de mer, légumes printaniers en vinaigrette

*shellfish broth, vinegared spring vegetables*

## Owan

tofu au sésame, bouillon dashi au miso blanc de Kyoto

*sesame tofu, kyoto-style white miso dashi*

## Hassun

assortiment de petites bouchées de récolte printanière

*small bites of the spring harvest*

## Otsukuri

sashimi sélectionnés par le chef

*chef's selection of sashimi*

## Agemono

bouchée frite à savourer

*fried bite to savor*

## Oshokuji

riz japonais cuit dans une marmite de terre, tsukemono

*clay pot cooked rice, tsukemono*

## Kanmi

monaka glacé

*ice cream monaka*

195 €

# Pairing

---

3 verres / 3 *glasses*

70 €

5 verres / 5 *glasses*

110 €

Special pairing

150 €

# Thé / *Tea*

---

3 verres / 3 *glasses*

40 €

## Supplément - *Additional order*

### Cuisine d'OGATA

cuisine familiale régionale du Japon  
*Japanese regional home cuisine*

#### Otsukuri

assortiment de sashimi  
*seasonal sashimi assortment*

3 sortes 50€ / 5 sortes 80€

#### Tamagoyaki

omelette japonaise  
*Japanese rolled omelette*

20€

#### Oniku

agneau grillé à la paille et artichaut  
*straw-grilled lamb and artichoke*

35€

#### Nikujaga

joue de boeuf braisée et légumes  
*beef and vegetable stew*

40€

#### Gyukatsu

filet de boeuf pané, légumes  
*deep fried breaded beef fillet, vegetables*

55€

#### Wagashi

pâtisserie japonaise du jour  
*Japanese confectionery du jour*

7€

\*Origines de nos poissons & viandes : France & Europe

*Fish and meat origin: France & Europe*

\*Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

*All our prices include taxes*