



Odo chez OGATA Paris

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.



OGATA

Menu Déjeuner

Zensai

assortiment d'entrées

assorted appetizers

Oshokuji

chirashi sushi, soba froids, tempura

chirashi sushi, chilled soba noodles, tempura

Kanmi

blanc-manger au matcha

matcha blanc-manger

85 €

Menu Dégustation

Sakizuke

fruit de mer, légumes de saison en vinaigrette

vinegared seasonal vegetables, seafood

Owan

tofu au sésame, bouillon dashi au miso blanc de Kyoto

sesame tofu, kyoto-style white miso dashi

Hassun

assortiment issu de la récolte saisonnière

small bites of the seasonal harvest

Oshokuji

chirashi sushi, soba froids

chirashi sushi, chilled soba noodles

Kanmi

minazuki, noix de coco

minazuki, coconut

145 €

Menu Signature

Sakizuke

fruit de mer, légumes de saison en vinaigrette

vinegared seasonal vegetables, seafood

Owan

tofu au sésame, bouillon dashi au miso blanc de Kyoto

sesame tofu, kyoto-style white miso dashi

Otsukuri

sashimi sélectionnés par le chef

chef's selection of sashimi

Hassun

assortiment issu de la récolte saisonnière

small bites of the seasonal harvest

Agemono

bouchée frite à savourer

fried bite to savor

Oshokuji

riz japonais cuit dans une marmite de terre,

soupe miso, tsukemono

clay pot cooked rice, miso soup, tsukemono

Kanmi

minazuki, noix de coco

minazuki, coconut

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€

Plat de viande du mois

Meat dish of the month

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

35€

Nikujaga

joue de boeuf braisée et légumes
braised 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