



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

Hassun

assortiment issu de la récolte saisonnière

small bites of the seasonal harvest

Tempura

bouchée frite à savourer

fried bite to savor

Oshokuji

chirashi sushi, soba froids, soupe miso

chirashi sushi, chilled soba noodles, miso soup

Kanmi

blanc-manger au matcha

matcha blanc-manger

85 €

Menu Dégustation

Sakizuke

poisson saisi, iri-zake, légumes de saison marinés au dashi,
seared fish, iri-zake, seasonal vegetables ohitashi

Owan

poisson séché une nuit, bouillon de miso blanc et tofu aux œufs et edamame
overnight-dried fish, white miso broth and edamame egg tofu

Hassun

assortiment issu de la récolte saisonnière
small bites of the seasonal harvest

Oshokuji

chirashi sushi, soba froids, soupe miso
chirashi sushi, chilled soba noodles, miso soup

Kanmi

anmitsu - coupe de gelée d'agar-agar, pâte de azuki, glace au vanille, fruits de saison
anmitsu - agar jelly, azuki, vanilla ice cream, seasonal fruits

145 €

Menu Signature

Sakizuke

poisson saisi, iri-zake, légumes de saison marinés au dashi,
seared fish, iri-zake, seasonal vegetables obitashi

Owan

poisson séché une nuit, bouillon de miso blanc et tofu aux œufs et edamame
overnight-dried fish, white miso broth and edamame egg tofu

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

chirashi sushi, soba froids, soupe miso
chirashi sushi, chilled soba noodles, miso soup

Kanmi

anmitsu - coupe de gelée d'agar-agar, pâte de azuki, glace au vanille, fruits de saison
anmitsu - agar jelly, azuki, vanilla ice cream, seasonal fruits

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

ragoût de veau mijoté à la manière yanagawa
simmered veal yanagawa-style

38€

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€

*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