



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

fruits de saison, sauce au tofu

seasonal fruits with tofu sauce

Owan

poisson séché une nuit, bouillon de bonito

overnight-dried fish, bonito broth

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

monaka glacé

ice cream monaka

145 €

Menu Signature

Sakizuke

fruits de saison, sauce au tofu

seasonal fruits with tofu sauce

Owan

poisson séché une nuit, bouillon de bonite

overnight-dried fish, bonito broth

Otsukuri

sashimi sélectionnés par le chef

chef's selection of sashimi

Hassun

assortiment issu de la récolte saisonnière

small bites of the seasonal harvest

Oshokuji

kabayaki d'anguille, riz

eel kabayaki over rice

Osoba

soba froids, agrume sudachi

chilled soba noodles, sudachi citrus

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€

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