MENU DE MATCHA

Récolté au printemps, le thé mûrit au fil de l'été et gagne en profondeur à l'automne. En novembre, une nouvelle saison du matcha s'ouvre.

Harvested in spring, the tea matures throughout the summer, developing greater depth and complexity in autumn. In November, a new matcha season begins.

Infusion de Tencha / *Tencha infusion*

Matcha au choix / *Matcha of your choice*

Matcha (usucha)

Matcha glacé / *Iced Matcha*

Matcha bière / *Matcha beer*

Wagashi

Pâtisserie japonaise / *Japanese confectionary*

35 €



Sans réservation / *No reservation required*

Du mercredi au dimanche de 11h à 18h

Served between 11am to 6pm from Wednesday to Sunday

MENU DE SAISON

Seasonal menu

Fu manju Oshiruko

Dessert traditionnel japonais, velouté de haricots blancs accompagné
Fu manju, mochi grillé à l'armoise.

Traditional Japanese dessert, creamy white beans soup with Fu manju, roasted mugwort mochi

Infusion de saison
Seasonal infusion

Thé au choix
Tea of your choice

Fu manju Oshiruko

35 €



Sans réservation / *No reservation required*

Du mercredi au dimanche de 14h00 à 17h30
Served between 2:00pm to 5:30pm from Wednesday to Sunday