



"Meshiagare"

OMAKASE

Omakase is a dining experience in which the dinner is carefully chosen and crafted by a head sushi chef, who will be in charge of deciding what you eat and how you eat it.

The chef will present you with a dish, and tell you all about it, and once you've had a chance to enjoy it, the chef will guess at what you would like next, figuring out your tastes and making an effort to provide you with the best experience possible, without you having to make decisions.

L'Omakase est une expérience gastronomique au cours de laquelle le dîner est soigneusement choisi et élaboré par un sushi chef, chargé de déterminer ce que vous mangez et comment vous le mangez.

Le chef vous présentera un plat et vous en racontera tous les détails. Une fois que vous aurez eu l'occasion de l'apprécier, le chef imaginera ce que vous aimeriez manger ensuite, en tenant compte de vos goûts et en s'efforçant de vous offrir la meilleure expérience possible, sans que vous ayez à prendre de décision.

START WITH YOUR FAVORITE DISH

Edamame sauté, sel de maldon ou épicé	12.-	 Panfried edamame, maldon sea salt or spicy
Crispy rice (2 pièces)		Crispy rice (2 pieces)
Tartare de thon épicé	20.-	Spicy tuna tartare
Tartare de saumon épicé	20.-	Spicy salmon tartare
Tartare de boeuf épicé	24.-	Spicy beef tartare
Guacamole	18.-	 Guacamole

LUNCH

Omakase 6 courses	130.-
Amuse bouche, soup of the day, sashimi, fish, meat, sushis, dessert	
Sushi Omakase	95.-
Three appetizers, soup of the day, seven nigiris, half roll, dessert	

DINNER

Omakase 8 courses	180.-
Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, fish, meat, sushis, dessert	
Omakase 10 courses	220.-
Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, tempura, fish, meat, steam dish, sushis, dessert	

Omakase available until 08:30 pm

An Omakase and sake pairing menu is available for 310.- for 8 courses and 380.- for 10 courses

An Omakase and wine pairing menu is available for 325.- for 8 courses and 365.- for 10 courses

DÉJEUNER

Omakase 6 plats	130.-
Amuse bouche, soupe du jour, sashimi, poisson, viande, sushis, dessert	
Sushi Omakase	95.-
Trois hors-d'œuvre, soupe du jour, sept nigiris, demi roll, dessert	

DÎNER

Omakase 8 plats	180.-
Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, poisson, viande, sushis, dessert	
Omakase 10 plats	220.-
Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, tempura, poisson, viande, plat à la vapeur, sushis, dessert	

Omakase proposé jusqu'à 20h30

Un menu accord mets et saké est disponible au prix de 310.- pour 8 plats et 380.- pour 10 plats

Un menu accord mets et vins est disponible au prix de 325.- pour 8 plats et 365.- pour 10 plats