



NEW YEAR'S EVE MENU

350.-

Verre de sake in the barrel - TATENOKAWA

AMUSE BOUCHE

Terrine miso et foie gras, confit de kaki
Miso and foie gras terrine, persimmon confit

ENTRÉE

Canard Kuwa-Yaki, poivre sansho / Crispy rice, tartare de thon /
Shot d'huitre / Craquelin de soba à la citrouille, kumquat
Duck Kuwa-Yaki, sansho pepper / Crispy rice, tuna tartare / Oyster shot /
Soba cracker with pumpkin, kumquat

LA SOUPE

Soupe du chef, vivaneau rouge, sauce shigure-an
Clear soup, red snapper, shigure-an sauce

SASHIMI TRADITIONNEL

Traditional sashimi

SASHIMI MODERNE

Sashimi de gambéro rosso, sauce au caviar yuzu, huile de crevettes
Gambero rosso sashimi, yuzu caviar sauce, shrimp oil

SÉLECTION DE SUSHI

Rouget, konbu shiraita / Thon jaune, sauce soja oignon et sansho /
Saint-Jacques, beurre de parmesan, truffe
Red mullet, shiraita konbu / Yellowtail, onion sansho soy sauce /
Scallop, parmesan butter, truffle

L'OURSIN

Tempura d'oursin de mer
Sea urchin tempura

LE POISSON

Sole vapeur, sauce umeboshi
Steamed sole, umeboshi sauce

LE WAGYU

Wagyu, purée de châtaigne, cromesquis de foie gras
Wagyu, chestnut puree, foie gras cromesquis

FUJI

Mousse pomme Fuji à la feuille de yuzu, croustillant au zeste de
combawa, pommes façon tatin, confit kalamansi, caviar "Jasmin"
Fuji apple mousse with yuzu leaf, combawa zest crunch, Tatin-style apples,
kalamansi confit, "Jasmin" caviar