



"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

Amuse bouche, soup of the day, sashimi, fish, meat, sushis, dessert 130.-

Sushi Omakase

Soup of the day, three appetizers, seven nigiris, half roll 95.-

DINNER

Omakase 8 courses

Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, fish, meat, sushis, dessert 180.-

Omakase 10 courses

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

Omakase available until 08:30 pm

DÉJEUNER

Omakase 6 plats

Amuse bouche, soupe du jour, sashimi, poisson, viande, sushis, dessert 130.-

Sushi Omakase

Soupe du jour, trois hors-d'œuvre, sept nigiris, demi roll 95.-

DÎNER

Omakase 8 plats

Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, poisson, viande, sushis, dessert 180.-

Omakase 10 plats

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

Omakase disponible jusqu'à 20h30