



"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.

LUNCH

Omakase 6 courses	110.-
Amuse bouche, soup of the day, sashimi, fish, meat, sushis, dessert	
Sushi Omakase	95.-
Soup of the day, three appetizers, seven nigiris, half roll	

DINNER

Omakase 6 courses	110.-
Amuse bouche, soup of the day, sashimi, fish, meat, sushis, dessert	
Omakase 8 courses	140.-
Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, fish, meat, sushis, dessert	
Omakase 10 courses	180.-
Amuse bouche, appetizers, soup of the day, sashimis traditionals and moderns, tempura, fish, meat, steam dish, sushis, dessert	

DÉJEUNER

Omakase 6 plats	110.-
Amuse bouche, soupe du jour, sashimi, poisson, viande, sushis, dessert	
Sushi Omakase	95.-
Soupe du jour, trois hors-d'œuvre, sept nigiris, demi roll	

DÎNER

Omakase 6 plats	110.-
Amuse bouche, soupe du jour, sashimi, poisson, viande, sushis, dessert	
Omakase 8 plats	140.-
Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, poisson, viande, sushis, dessert	
Omakase 10 plats	180.-
Amuse bouche, hors-d'œuvre, soupe du jour, sashimis traditionnels et modernes, tempura, poisson, viande, plat à la vapeur, sushis, dessert	