

# Dégustation de Nabé

( à partir de 2 personnes )

鍋物コース

76€ par personne

*Amuse bouche*

付き出し

*Dobin mushi ( bouillon dan une théière )*

土瓶蒸し

*Sushis et sashimis*

お寿司とお刺身

## Plat au choix

*Sukiyaki*

すき焼き

《Fondue de fines tranches d'entrecôte et légumes dans une marmite》

ou

*Fondue Shabu-Shabu*    しゃぶしゃぶ

《Boeuf et légumes à tremper dans une bouillon》

ou

*Panier vapeur d'hinoki*    ヒノキせいろ蒸し

《Saumon, crevette, tofu, champignons et légumes de saison cuit à la vapeur  
dans une caisse en bois》

Dessert au choix    デザート

《sauf assiette gourmande》

## Sashimi 刺身(12pcs)

Bar/Sea bass/Suzuki	鱸	21
Barbue/Flat fish/Hiramé	鱈	23
Blanc de seiche/Squid/Ika	いか	19
Chinchard/Horse mackrel/Aji	鱚	17
Daurade/Sea bream/Tai	鯛	21
Grande crevette crue/Jumbo sweet shrimp/Botan ebi(2pcs)	牡丹海老	19
Noix de St-jacques/Scallop/Hotaté (selon saison)	帆立	23
Oursin/Sea urchin/Uni(2pcs) (selon saison)	雲丹	25
Saumon/Salmon/Shaké	鮭	17
Sériole/King fish/Hamachi	はまち	23
Thon/Tuna/Kuro maguro	本鮪	24
Thon gras/Fatty tuna/Toro (selon l'arrivage)	トロ	50

## Maki 卷物(6pcs)

Shaké maki (Saumon/Salmon)	鮭卷	10	
Tékka maki (Thon/Tuna)	鉄火巻き	12	
Unagi maki (Anguille/Eel)	鰻卷	13	
Shaké kawa maki (peau de saumon grillé/grilled salmon skin)	鮭皮卷	11	
Négui toro maki (Minced fatty tuna & green onion/Thon gras ciboulette)	ネギトロ巻き	16	
Kappa maki (Concombre/Cucumber)	かっぱ巻	7	
Umé-Shiso maki (Prune salée shiso/Picked prune d perilla leaf)	梅しそ巻き	9	
Oshinko maki (Radis mariné/Picked radish)	お新香巻	9	
Natto maki (Soja fermenté/Fermented soybeans)	納豆巻き	11	
California saumon	カリフォルニア巻	鮭	14
California double saumon	カリフォルニア巻	ダブル鮭	17
California crabe	カリフォルニア巻	蟹	16
California Tempura crevette (with shrimp tempura)	カリフォルニア巻	海老天	18

《contient du wasabi》

## Sushi 寿司(2pcs)

<i>Anguille/Grilled eel/Unagi</i>	鰻	11
<i>Bar/Sea bass/Suzuki</i>	鱸	11
<i>Barbue/flat fish/Hiramé</i>	鰯	11
<i>Blanc de seiche/Squid/Ika</i>	いか	11
<i>Chinchard/Hors mackrel/Aji (selon saison)</i>	鱚	7
<i>Daurade/Sea bream/Tai</i>	鯛	9
<i>Grande crevette crue/Jumbo sweet shrimp/Botan ebi(2pcs)</i>	牡丹海老	21
<i>Crevette cuite/Boiled prawn/Ebi</i>	炊き海老	9
<i>Noix de St-jacques/Scallop/Hotate (selon saison)</i>	帆立	11
<i>Oeuf de saumon/Salmon roe/Ikura</i>	いくら	11
<i>Oursin/Sea urchin/Uni(2pcs) (selon saison)</i>	雲丹	13
<i>Omelette/Omlete/Tamago</i>	玉子	7
<i>Saumon/Salmon/Shaké</i>	鮭	7
<i>Sériole/King fish/Hamachi</i>	はまち	13
<i>Thon Albacore/Kihada Maguro</i>	キハダ鮪	9
<i>Thon/Tuna/Kuro maguro</i>	鮪	13
<i>Thon gras/Fatty tuna/Toro (selon l'arrivage)</i>	トロ	23
<i>Boeuf Japonais/Japanese beef/Wa Gyu</i>	和牛	23

《contient du wasabi》

*A la carte* 一品料理

Les entrées froides

<i>Salade d'algues et concombres</i>	胡瓜とワカメの酢の物	9
<i>Salade de légumes à la vapeurs parfumés au sésame</i>	胡麻和え	9
<i>Huitres specials n°2 aux agrumes japonais (3 pcs)</i>	牡蠣酢	15
<i>Thon au wasabi et radis râpé</i>	まぐろのわさびおろし和え	18
<i>Tataki de boeuf légèrement rôti en sashimi</i>	牛肉のたたき	19
<i>Salade shabu-shabu au boeuf</i>	しゃぶしゃぶサラダ	19

Les entrées chaudes

<i>Edamamé</i>	枝豆	9
<i>Dobin - mushi</i> (Consommé de fruit de mer dans une théière)	土瓶蒸し	16
<i>Agedashi Dofu (Tofu frit, bouillon de bonite)</i>	揚げだし豆腐	9
<i>Aubergine gratiné à la sauce miso douce à la volailles</i>	茄子の鶏味噌田楽	16
<i>Huitres panées (3 pcs)</i>	牡蠣フライ	15

A la carte 一品料理

nos plats

Sushi et Sashimis 寿司と刺身

Assortiment de sashimis	刺身の盛り合わせ	42
Assortiment de sushis et sashimis	寿司と刺身の盛り合わせ	40
Assortiment de sushis	寿司の盛り合わせ	38
Chirashi sushi	ちらし寿司	30
(bol de riz vinaigré recouvert de plusieurs poissons sélectionné par le chef)		

Grillard de poissons, viande 焼き物

Filet de poisson mariné et grillé	魚の西京焼	24
Files de boeuf poêlé à la sauce japonaise	和風牛ステーキ	26

Friture 揚げ物

Assortiment de tempuras	天ぷら盛り合わせ	28
Tempuras de crevettes	海老天ぷら	29
Tempuras de légumes	野菜天ぷら	20

Fondue 鍋物

Sukiyaki	すき焼き	38
Shabu- Shabu	しゃぶしゃぶ	38

Accompagnement de plat お食事

Soupe de miso	味噌椀	6
Consommé aux poisson et légumes	吸い物椀	8
Riz blanc	ご飯	4
Riz parfumé yukari (feuilles de shiso rouge séchées)	ゆかりご飯	7
Cordiments (légumes saumurés)	香の物	4

## Nos dessert    デザート

<i>Raviole de tapioca roulées aux fraises et à la pâte de haricots de rouge, avec poudre de soja sucré, caramel de cassonades</i> 生クリーム入りフルーツ葛餅	12
<i>Desset du chef</i> 本日のデザート	10
<i>Colonel japonais</i> 和風コロネル	11
<i>Deux boules au choix parmi : crème glacées ( thé vert, sésame blanc, sésame noir, vanille de tahiti, chocolat) et sorbets ( pétale de rose-liche, mangue )</i> アイスクリーム: 抹茶、白胡麻、黒胡麻、タヒチ産バニラ、チョコレート シャーベット: ライチ (バラの花びら風味)、マンゴーの中から2つお選びください。	8
<i>Salade de fruit, préparation à la commande</i> フレッシュ フルーツサラダ	11
<i>Salade de mangues fraîches</i> フレッシュマンゴー	11
<i>Assiette gourmande</i> デザート盛り合わせ	16