

MAISON DE DÉGUSTATION
JAPONAISE

The Rû Pie

お茶也

*"Couvent de papillons
l'arbre mort est en
fleurs"*

KOBAYASHI ISSA



WWW.THERAPIE.LUXE



LUNCH MENU “SHŌMAN 小満”

12:00-14:30 (WEEK-END 15:30)

MENU GO “5” <27> - MENU NANA “7” <39>



AUBERGINE, SESAME NOIR ET BLANC
ナスの味噌ごま和え



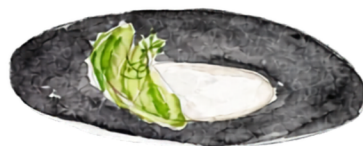
DAIKON, MISO, POIVRONS
大根、パプリカ、味噌包



SOBA, FRAISES, PETIT POIS
冷しそば



SOUPE FENOUIL, CRÈME AIL NOIR
フェネルスープ、黒にんにくの香



CHOU, NOIX DE CAJOU, JUS
焼きキャベツ



TOFU STYLE « DENGAKU »
豆腐田楽



MAKI CONCOMBRE,
SHISO, SAUCE CÉLERI
野菜巻き、セロリのミルク

CAVE (BOUTIQUE)

KIMINO (25 cl) - Pack 6 Btl 30
JUS PÉTILLANT : Momo (PÊCHE) - Yuzu - Ume (PRUNE)

BIÈRE ECHIGO PREMIUM (KOSHIHIKARI RICE)- 50CL 8
CIDRE LUMIERE 33CL 13

DOMAINE KUHEIJI
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS 31
ALIGOTÉ 2022 34
BOURGOGNE CHARDONNAY 2022 44
COTEAUX BOURGUIGNONS 2022 33
BOURGOGNE PINOT NOIR 2022 47
GEVREY-CHAMBERTIN 2022 87
NUITS SAINT-GEORGES 2022 70
ALOXE CORTON 2022 64
POMMARD 1er Cru « Les Arvelets » 2022 83

KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « EAU DE DÉSIR » 16% -72CL 46
KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « SAUVAGE » 16% -72CL 46
KUHEIJI 35 JUNMAI DAIGINJO « EXTRAORDINAIRE » - 16% -72CL 68
KUHEIJI 35 JUNMAI DAIGINJO « KYODEN » - 16% -72CL 68
KUHEIJI 30 KAMOSHIBITO DAIGINJO "HI NO KISHI" 2020 - 16% -72CL. 190

ENOKI KIYOMORI HEIAN- NIGORI 50 CL 48
YUZUSHU 56
UMESHU 56

WHISKY JUNENMYO RED LABEL 46% - 70CL 70
WHISKY JUNENMYO ROUGE BLENDED 46%- 70CL 77
WHISKY JUNENMYO HALF DECADE 40%.- 70CL 79
WHISKY JUNENMYO SEVEN 7 ANS, 46%- 70CL 90

SAKÉ DE CUSINE ARTISANAL RYORISHU 15% - 30 CL 16
SAKÉ DE CUSINE ARTISANAL RYORISHU 15% - 72 CL 28
HONMIRIN 14% - 30 CL 17

SEL NAZUNA NO SHIO - ARASHIO AO 18
HUILE D'OLIVE MISSION 90GR 40
HUILE D'OLIVE MISSION 180GR 72

MENU SEIKKI 節気 < 80 >

12:00-14:00 (WEEK-END 15:00) & 19:00-21:30

SEPT EXPRESSIONS — DU VÉGÉTAL À L'EXCEPTIONNEL.

LE MENU GO ENRICHIE DE DEUX CRÉATIONS DE LA MER (HAMACHI)
ET DE LA TERRE. (WAGYU A5)

SHABU-SHABU

DÉJEUNER & DINER (L.O 21:30)

AUTOUR DU BOUILLON QUI MURMURE, CHACUN COMPOSE, TREMPE, SAVOURE — LE SHABU-SHABU EST UNE INVITATION À MANGER ENSEMBLE AUTREMENT, DANS LA DOUCEUR DU TEMPS ET LA PRÉCISION QUE SEULE LA CUISINE JAPONAISE SAIT OFFRIR.
3 INTERPRÉTATIONS GOURMANDES :

WAGYU

BŒUF JAPONAIS D'EXCEPTION (FILET), CLASSÉ AU GRADE A5, AU PERSILLAGE RAFFINÉ ET À LA TENDRETÉ INCOMPARABLE. UNE INTENSITÉ D'UMAMI ET UNE TEXTURE FONDANTE UNIQUES AU MONDE.

ACCOMPAGNÉ DES INGRÉDIENTS CITÉS DANS LE MENU VÉGÉTARIEN. EN FIN DE DÉGUSTATION DU SHABU-SHABU, LE BOUILLON RICHE DES LÉGUMES, DU TOFU ET DU WAGYU EST SUBLIMÉ AVEC DES UDON ARTISANALES.

NORMAL (100 G) : 80 + EXTRA (50 G) : 30



HAMACHI

POISSON NOBLE AU JAPON, APPRÉCIÉ POUR SA CHAIR DÉLICATE, FONDANTE ET RICHE EN UMAMI. SA SAVEUR ÉQUILIBRÉE ET SA TEXTURE SOYEUSE EN FONT UN INGRÉDIENT DE CHOIX DANS LA CUISINE JAPONAISE RAFFINÉE.

ACCOMPAGNÉ DES INGRÉDIENTS CITÉS DANS LE MENU VÉGÉTARIEN EN FIN DE DÉGUSTATION DU SHABU-SHABU, LE BOUILLON RICHE DES LÉGUMES, DU TOFU ET DU HAMACHI EST SUBLIMÉ AVEC AVEC DES UDON ARTISANALES

NORMAL (150 G) : 65 + EXTRA (50 G) : 20



VEGETARIAN

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ÉQUILIBRÉE ET RÉCONFORTANTE, METTANT EN VALEUR DES INGRÉDIENTS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR RICHESSE EN SAVEURS NATURELLES : LÉGUMES BIO DE SAISON, TOFU MAISON BIO, ET BOUILLON DASHI RAFFINÉ AU KOMBU ET SHIITAKÉ PREMIUM ET UDON ARTISANAL .

40

Un moment de partage où tradition et excellence se rencontrent.

M E D S P A

SÉRÉNITÉ & INNOVATION

Une alliance parfaite entre traditions ancestrales & technologies modernes pour une expérience de détente unique.



IYASHI DÔME

UN SOIN INSPIRÉ DES TRADITIONS JAPONAISES, COMBINANT INFRAROUGES LOINTAINS ET DÉTOXIFICATION PROFONDE.
CE RITUEL RÉGÉNÉRANT AIDE À ÉLIMINER LES TOXINES, AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA PEAU ET APAISER LE CORPS TOUT ENTIER.
UNE EXPÉRIENCE DE BIEN-ÊTRE ULTIME POUR HARMONISER CORPS ET ESPRIT.

1 SÉANCE | 50

FORFAIT DÉCOUVERTE (2ÈRES SÉANCES) | 69

CURE ÉVEIL (5 SÉANCES) | 220

CURE DÉTOX (10 SÉANCES) | 375

Lucibel:le

PARIS

THE POWER OF LIGHT

PLONGEZ DANS UNE INNOVATION TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DE VOTRE PEAU. CE MASQUE LED DE POINTE UTILISE DIFFÉRENTES LONGUEURS D'ONDE POUR REVITALISER, APAISER ET RAFFERMIR. UN SOIN PERSONNALISÉ QUI RÉVÈLE UNE PEAU ÉCLATANTE ET RAJEUNIE, EN PARFAITE SYMBIOSE AVEC VOTRE ROUTINE DE BIEN-ÊTRE.

1 SÉANCE | 40

FORFAIT DÉCOUVERTE (2ÈRES SÉANCES) | 55

OVE PRO PACKAGE (4 SÉANCES) | 150

PREMIUM OVE PRO PACKAGE (8 SÉANCES) | 290

UNE ÉCHOPPE JAPONAISE

NOTRE CONCEPT S'ENRICHIT D'UN CORNER SHOP JAPONAIS RAFFINÉ QUI CÉLÈBRE L'ARTISANAT ET L'AUTHENTICITÉ. CET ESPACE BOUTIQUE PROPOSE UNE SÉLECTION SOIGNÉE DE PRODUITS ARTISANAUX ET DE GRANDE QUALITÉ — TOUT CE QUE NOS INVITÉS VOIENT ET EXPÉRIMENTENT CHEZ THÉRÂPIE, DE LA DÉCORATION À L'ART DE LA TABLE EN PASSANT PAR CERTAINS ÉLÉMENTS DE NOTRE MENU, PEUT ÊTRE ACHETÉ ET RAPPORTÉ CHEZ SOI.

DES CÉRAMIQUES FAITES MAIN, DES THÉS D'EXCEPTION, DU SAKÉ-VIN, DE L'ENCENS, DE LA LAQUE JAPONAISE OU ENCORE DES DÉLICÉS DE SAISON : CHAQUE OBJET EST CHOISI AVEC SOIN POUR REFLÉTER LA PHILOSOPHIE DE THÉRÂPIE, FONDÉE SUR L'AUTHENTICITÉ, L'ART ET L'HARMONIE. BIENTÔT, CES TRÉSORS SERONT ÉGALEMENT DISPONIBLES EN LIGNE, PERMETTANT AINSI À NOS CLIENTS DE PROLONGER L'EXPÉRIENCE THÉRÂPIE AU-DELÀ DE NOS MURS.

AFIN DE PARTAGER L'ESPRIT DE THÉRÂPIE, NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT DES **BONS CADEAUX**, UNE MANIÈRE ÉLÉGANTE D'INVITER SES PROCHES À DÉCOUVRIR NOTRE ALLIANCE UNIQUE DE CULTURE JAPONAISE, DE **GASTRONOMIE** ET **DE BIEN-ÊTRE**.

À LA CARTE

12:00-15:00 & 19:00-21:30

SAVORY WAGASHI - BOUCHÉES

酒粕せんべい SAKEKASU SENBEI (RED SHISO-WASABI) | 7,5
松風 MATSUKAZE | 7
東風 KOCHI | 8

CHIPS DE NORI -SÉSAME | 6

EDAMAME | 5

本日の一品 RECOMMANDATION DU SHOJIN RYORI | 8

TAPENADE JAPONAISE | 22

和牛のたたき TATAKI DE WAGYU | 30

ÉMINCÉ DE BŒUF WAGYU SAISI À FEU VIF, LAISSANT LE CŒUR DÉLICATEMENT CRU.

薄造り 柚子ポン酢 USUZUKURI - HAMACHI | 25

CARPACCIO DE SÉRIOLE FINEMENT TRANCHÉE, RELEVÉ D'UNE SAUCE PONZU AU YUZU, À LA FOIS FRAÎCHE ET PARFUMÉE.

ハマチの活け締め刺身 SASHIMI - HAMACHI PREMIUM- WAKAYAMA | 35

キャビア CAVIAR NOVA | 73 (20 GR) | 108 (30 GR)

PERLES D'ESTURGEON (ACIPENSER BAERII), ÉLEVÉ PLUS DE 8 ANS, EN EAUX SOUTERRAINES FROIDES D'ESTONIE, LES PLUS PURES D'EUROPE, ÉLABORÉES SELON UN SAVOIR-FAIRE JAPONAIS ET AFFINÉES EN MALOSSOL TRADITIONNEL. ISSU D'UNE COLLABORATION ÉTROITE ENTRE ÉLEVEURS ESTONIENS ET MAÎTRE AFFINEUR JAPONAIS, DANS L'ESPRIT KAIZEN, IL RÉVÈLE UNE TEXTURE SOYEUSE ET UNE FINALE MINÉRALE D'UNE GRANDE PURETÉ.

WAGYU GYŪDON < 45 >

Un hommage raffiné à la tradition culinaire japonaise.

FINES TRANCHES DE BŒUF WAGYU A5 SÉLECTIONNÉ, MIJOTÉES LENTEMENT AVEC OIGNONS DANS UN BOUILLON DÉLICAT ET ARTISANAL. SERVIES SUR UN LIT DE RIZ JAPONAIS KOSHIHIKARI NACRÉ, ELLES OFFRENT UN ÉQUILIBRE SUBLIL ENTRE DOUCEUR, UMAMI ET RONDEUR AROMATIQUE

ATELIER WAGASHI

« *Japanese Confectionery as Art* »

PLONGEZ DANS UN MONDE DE POÉSIE SUCRÉE OÙ CHAQUE WAGASHI EST UNE PETITE SCULPTURE ÉPHÉMÈRE, REFLET DES SAISONS ET DE L'ÂME JAPONAISE.

PLACES LIMITÉES – SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

PLONGEZ DANS L'UNIVERS POÉTIQUE DES WAGASHI GRÂCE À UNE PRÉSENTATION DE LEUR HISTOIRE, DE LEUR SYMBOLIQUE SAISONNIÈRE ET DES PHILOSOPHIES ESTHÉTIQUES QUI FAÇONNENT CES CONFISERIES RAFFINÉES.

AU PROGRAMME :

- DÉMONSTRATION & CRÉATION GUIDÉE
SOUS LA HOULETTE DE NOTRE CHEFFE WAGASHI, MAÎTRISEZ PAS À PAS LA CONFECTION DE 3 SPÉCIALITÉS DE WAGASHI (NERIKIRI, DAIFUKU, DOMYOJI...), ÉLABORÉES À PARTIR D'INGRÉDIENTS NATURELS ET TRADITIONNELS (PÂTE DE HARICOTS, FARINE DE RIZ GLUANT...).
- DÉGUSTATION & ACCORD THÉ
APPRENEZ LES SECRETS DE L'INFUSION ET DE L'ART DE L'ACCORD, POUR SUBLIMER CHAQUE BOUCHÉE ET CHAQUE GORGÉE.
- ÉCHANGE & QUESTIONS
TERMINEZ PAR UN MOMENT CONVIVIAL D'ÉCHANGE : POSEZ TOUTES VOS QUESTIONS SUR LES INGRÉDIENTS, LES MÉTHODES DE TRAVAIL OU LES TRADITIONS NIPPONES LIÉES AU THÉ ET AUX CONFISERIES.

CE QUI EST INCLUS :

- INGRÉDIENTS
- TOUT LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE
- COFFRETS ÉLÉGANTS POUR EMPORTER VOS WAGASHI
- SÉLECTION DE THÉS JAPONAIS PREMIUM

JEUDI ET DIMANCHE À 16H00

ATELIER PREMIUM (80 €/PERSONNE) : TROIS WAGASHI, TECHNIQUES AVANCÉES DE MODELAGE ET SÉLECTION POINTUE DE THÉS DE KYUSHU.

EXCLUSIF OMAKASE < 90 >

JEUDI & VENDREDI - 19:30

INSTALLEZ-VOUS AU COMPTOIR POUR UN TÊTE-À-TÊTE CULINAIRE AVEC NOTRE CHEFFE MAUD RAVIX, OÙ CHAQUE BOUCHÉE DEVIENT UNE SURPRISE ET CHAQUE PLAT RACONTE UNE HISTOIRE.

L'OMAKASE (お任せ), LITTÉRALEMENT « JE ME CONFIE À VOUS », EST UNE TRADITION JAPONAISE OÙ LE CHEF COMPOSE UN MENU UNIQUE, GUIDÉ PAR LES PRODUITS DE SAISON, SON INSPIRATION DU MOMENT. LAISSEZ-VOUS PORTER PAR SON SAVOIR-FAIRE ET SA CRÉATIVITÉ, DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE ET RAFFINÉE.

- UN MENU DÉGUSTATION CONÇU SUR MESURE, OÙ LES SAVEURS SE SUCCÈDENT EN HARMONIE.
- DES PRODUITS D'EXCEPTION, SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN : POISSONS FRAIS, LÉGUMES DE SAISON, ET TOUCHES AUDACIEUSES.
- UN ÉCHANGE PRIVILÉGIÉ AVEC MAUD, QUI VOUS EXPLIQUERA CHAQUE CRÉATION.
- DÉGUSTATION : 5 SERVICES AU RYTHME DE LA CHEFFE.
- ACCORDS : OPTION AVEC DES SAKES ARTISANAUX OU DES VINS NATURELS POUR SUBLIMER LES SAVEURS (SUR DEMANDE).
- DURÉE : ENVIRON 2H30, DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET MINIMALISTE.

RÉSERVATION

- HORAIRES : À PARTIR DE 19H30 (DERNIÈRE ARRIVÉE).
- TARIF : 90€ PAR PERSONNE (BOISSONS NON INCLUSES) - 60€ (VÉGÉTALIEN)
- PLACES LIMITÉES : 4 CONVIVES MAXIMUM PAR SOIRÉE

RÉSERVATION INDISPENSABLE .



IPPUKU TEA RITUAL < 45 >

15:00-18:30 (LO : 18:00)

UNE PARENTHÈSE DÉLICATE ET RAFFINÉE INSPIRÉE DE L'ART DU THÉ NIPPON, À SAVOURER ENTRE AMIS OU EN SOLO, DANS UNE ATMOSPHÈRE SUSPENDUE.

“CHAGO”

1 THÉ D'EXCEPTION PARMIS LA SÉLECTION ≤ 12€
+ 3 KAISEKI BOUCHÉES (3 SAVORY WAGASHI)
+ 2 WAGASHI (1 NERIKIRI + 1 DAIFUKU)

“SHUGO”

POUR LES AMATEURS DE SAKE, VIN ET BIÈRE

1 VERRE DE VIN ROUGE / VIN BLANC / CRÉMANT / SAKE / BIÈRE
+ 3 KAISEKI BOUCHÉES (3 SAVORY WAGASHI)
+ 2 WAGASHI (1 NERIKIRI + 1 DAIFUKU)

WAGASHI

UNE CONFISERIE JAPONAISE TRADITIONNELLE, DÉLICATEMENT CONFECTIONNÉE À PARTIR D'INGRÉDIENTS NATURELS SOUVENT INSPIRÉES DES SAISONS, ALLIENT ESTHÉTIQUE RAFFINÉE ET SAVEURS SUBTILES, REFLÉTANT L'ÉLÉGANCE ET LA CULTURE DU THÉ JAPONAIS.

子供の日 端午の節句

AU MOIS DE MAI, LE JAPON CÉLÈBRE LA FÊTE DES ENFANTS (TANGO NO SEKKU), UNE PÉRIODE DÉDIÉE À LA CROISSANCE ET AU BONHEUR DES ENFANTS. À CETTE SAISON, ON DÉGUSTE UNE PÂTISSERIE TRADITIONNELLE APPELÉE KASHIWA MOCHI. CETTE FEUILLE EST CONSIDÉRÉE COMME UN SYMBOLE DE PROSPÉRITÉ ET DE CONTINUITÉ DES GÉNÉRATIONS, CAR LES ANCIENNES FEUILLES NE TOMBENT QU'APRÈS L'APPARITION DES NOUVELLES.

KASHIWAMOCHI 柏餅 | 8

RICE CAKE, RED BEAN PASTE OR MISO BEAN PASTE

LE KASHIWAMOCHI EST UNE PÂTISSERIE JAPONAISE CONSOMMÉE EN MAI POUR LA FÊTE DES ENFANTS. ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE DE CHÊNE, IL SYMBOLISE LA CONTINUITÉ DE LA FAMILLE.

FUJI-DANA 藤棚 | 8.5

KINTON, CHOCOLATE

AU JAPON, LES GLYCINES SONT SOUVENT ADMIRÉES SOUS FORME DE TREILLES, D'OÙ TOMBENT EN CASCADE DE LONGUES GRAPPES DE FLEURS. UN CHOCOLAT ONCTUEUX EST ENVELOPPÉ DANS UNE PÂTE DE HARICOTS BLANCS.

BOTAN 牡丹 | 8

NERIKIRI, RED BEAN PASTE

AU JAPON, LA PIVOINE EST APPELÉE « LE ROI DES FLEURS » ET EST APPRÉCIÉE POUR SA BEAUTÉ MAJESTUEUSE. CETTE CRÉATION EST RÉALISÉE AVEC UN NERIKIRI TRADITIONNEL.

PISTACHIO DAIFUKU ピ스타チオ大福 | 8.5

MOCHI, PISTACHIO AN

UNE PÂTE DE MOCHI TENDRE RENFERMANT UNE RICHE PÂTE DE PISTACHE MÊLÉE À UNE PÂTE DE HARICOTS BLANCS.

SAKURA DOMYOJI 桜道明寺 | 8

CONFECTIONNÉ À PARTIR DE FARINE DE DOMYOJI (RIZ GLUANT CUIT À LA VAPEUR PUIS CONCASSÉ), CE GÂTEAU DE RIZ ROSE, MOELLEUX ET LÉGER, EST FOURRÉ D'UNE PÂTE DE HARICOTS ROUGES DOUCE ET SUBTILE. ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE DE CERISIER PARFUMÉE, IL COMPTE PARI MI LES CONFISERIES TRADITIONNELLES LES PLUS EMBLÉMATIQUES DU JAPON.

Collection saisonnière de wagashi confectionné par la cheffe

Mariko-san 長岡 真理子

ATELIER MORNING MATCHA

*« Un rituel japonais pour éveiller les sens chez
Thé Fa Pie-Ochaya »*

CHAQUE WEEK-END, THÉRAPIE VOUS INVITE À RALENTIR LE TEMPS LORS D'UNE PARENTHÈSE RAFFINÉE AUTOUR DU MATCHA.

PLACES LIMITÉES – SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

UNE MATINÉE D'EXCEPTION : HARMONIE, PRÉSENCE, ÉLÉGANCE – DÈS LE MATIN.

OFFREZ-VOUS UN MOMENT SUSPENDU POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE : UNE CÉRÉMONIE DU THÉ MATCHA GUIDÉE, ACCOMPAGNÉE DE DOUCEURS JAPONAISES ET D'UN ÉVEIL À LA PLEINE PRÉSENCE.

CONTENU DE L'EXPÉRIENCE

- INITIATION AU MATCHA : GESTES, USTENSILES, SYMBOLIQUE
- PRÉPARATION PERSONNALISÉE DE VOTRE MATCHA (USUCHA)
- DÉGUSTATION DE 2 GRANDS CRUS DE MATCHA (KYUSHU)
- ACCORD AVEC UN WAGASHI DE SAISON
- PETIT TEMPS D'INTROSPECTION OU DE RESPIRATION GUIDÉE
- ÉCHANGE LIBRE SUR LE THÉ, LA CULTURE JAPONAISE ET L'ART DE RALENTIR

SAMEDI ET DIMANCHE : 10H30-12H00

*OFFRIR OU S'OFFRIR UN RÉVEIL TOUT EN DOUCEUR
UN MOMENT IDÉAL À VIVRE SEUL, EN DUO OU À OFFRIR EN BON CADEAU.*

ATELIER PREMIUM (80 €/PERSONNE)

WINE

DOMAINE KUHEIJI

LE DOMAINE KUHEIJI EST À CE JOUR L'UN DES PLUS ENTHOUSIASMANTS JOYAUX DE LA CÔTE DE NUITS. PASSERELLE ENTRE LE JAPON ET LA BOURGOGNE, PONT ENTRE DEUX CULTURES, CETTE ADRESSE CONFIDENTIELLE DE 2,5 HECTARES EN PROPRIÉTÉ INSTALLÉE À MOREY-SAINT-DENIS, CONDUITE AU QUOTIDIEN PAR HIROTAKA ITO, EN CULTURE BIOLOGIQUE, PROPULSE UNE GAMME IMPECCABLE DE VINS SUR LES PLUS BEAUX CRUS, DANS LA PURE TRADITION BOURGUIGNONNE, COUVÉE PAR LA PRÉCISION JAPONAISE.

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS

IL SE DISTINGUE PAR UNE BULLE FINE ET LÉGÈRE, UNE ROBE PÂLE ET NACRÉE, TYPIQUE D'UN BLANC DE NOIRS. SON BOUQUET EXPRESSIF MÊLE PETITS FRUITS ROUGES, AGRUMES ET FLEURS BLANCHES. EN BOUCHE, IL RÉVÈLE UNE STRUCTURE VINEUSE ET PUISSANTE, ÉQUILIBRÉE PAR UNE FRAÎCHEUR FRUITÉE ET UNE FINALE AMPLÉ ET ÉLÉGANTE.

9 42

ALIGOTÉ 2022

UN VIN BLANC GOURMAND, JEUNE, BRANCHÉ, UN RIEN DÉCALÉ. IL S'HABILLE D'OR PÂLE. TOUT EN JUSTESSE DE GOÛT, LE BOUQUET DE L'APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ EST FRUITÉ (POMME, CITRON) OU FLORAL. EN BOUCHE, CE VIN ÉNERGIQUE STIMULE LES PAPILLES.

12 58

COTEAUX BOURGUIGNONS 2022

CE VIN PRÉSENTE UN PROFIL LÉGER ET PARFUMÉ, AVEC DES ARÔMES FRUITÉS ET UNE STRUCTURE ÉQUILIBRÉE.

11 55

CÉPAGE : PINOT NOIR, GAMAY

BOURGOGNE CHARDONNAY 2022

CE SERA LA NOISETTE SOUS DES ACCENTS MIELLÉS, BEURRÉS, NUANCÉS DE FOUGÈRE, D'ÉPICES, DE MARRON GLACÉ. AU PALAIS, UN VIN AROMATIQUE, FIN SANS ÊTRE LÉGER, AMPLÉ SANS ÊTRE PESANT, ONCTUEUX ET FERME, SEC ET CARESSANT, ENVELOPPÉ ET ASSEZ PROFOND, PEU CHARPENTÉ MAIS PERSISTANT.

81

BOURGOGNE PINOT NOIR 2022

À L'ŒIL, UNE ROBE RICHE EN COULEUR, POURPRE PUIS PRENANT AVEC L'ÂGE UN RUBIS PLUS PROFOND, JUSQU'À LA VIOLINE. AU NEZ, LE BOUQUET DE L'APPELLATION BOURGOGNE S'OUVRE SUR UNE CORBEILLE DE PETITS FRUITS ROUGES ET NOIRS (FRAISE, CERISE, CASSIS, MYRTILLE). LE BOURGOGNE ROUGE EST TRÈS VIVANT EN BOUCHE, STRUCTURÉ, LE DOS SOUPLE ET ROND.

92

ALOXE CORTON 2022

AUX CÔTÉS DES NOTES FLORALES ET FRUITÉES TYPIQUES DU CÉPAGE SE MÊLENT CELLES DE POIVRE BLANC, D'ÉPICES DOUCES ET DE GRILLÉ. LA TEXTURE EST GÉNÉREUSE ET LES TANINS BIEN PRÉSENTS TENDENT À DEVENIR DE SOIE AVEC LE TEMPS.

121

GEVREY-CHAMBERTIN 2022

L'ÉCLAT DE LA JEUNESSE LES COLORE D'UN RUBIS VIF QUI PREND AVEC L'ÂGE UNE TEINTE CARMIN FONCÉ, CERISE NOIRE. LA FRAISE, LA MÛRE, LA VIOLETTE, LE RÉSÉDA ET LA ROSE FONT PARTIE DES ARÔMES SPONTANÉS DE L'APPELLATION GEVREY-CHAMBERTIN.

152

NUITS SAINT-GEORGES 2022

SOUS UNE ROBE POURPRE CRÉPUSCULAIRE, INTENSE ET TIRANT PARFOIS SUR LE MAUVE, LE ROUGE ÉVOQUE SOUVENT LA ROSE ET LA RÉGLISSE. ARÔMES DE JEUNESSE : CERISE, FRAISE, CASSIS. DE MATURITÉ : CUIR, TRUFFE, FOURRURE, GIBIER. DES NOTES DE FRUITS MACÉRÉS (PRUNEAU) COMPLÈTENT LE BOUQUET DE L'APPELLATION NUITS-SAINT-GEORGES. VIGOUREUX ET CORSÉ, IL A DU CORPS ET DE LA MÂCHE, SUR UNE STRUCTURE ÉQUILIBRÉE ET CHARPENTÉE.

138

L'HEURE DU THÉ

NOTRE MARQUE ENSO PRÉSENTE UNE SÉLECTION SOIGNÉE DES THÉS LES PLUS NOBLES ET LES PLUS REMARQUABLES DU JAPON, PROVENANT DE PETITES FERMES DE THÉ ARTISANALES.

NOTRE COLLECTION DE PLUS DE 35 THÉS JAPONAIS PEUT ÊTRE DÉGUSTÉE SUR PLACE (TOUS NOS THÉS SONT INFUSÉS AVEC DE L'EAU MICROFILTRÉE PAR OSMOSE INVERSE) OU ACHETÉE DANS NOTRE BOUTIQUE.

AVEC L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS, LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR L'ÉLÉGANCE DU **KŌRIDASHI – LA MÉTHODE JAPONAISE D'INFUSION DU THÉ SUR GLACE.**

MIYA – GYOKURO PREMIUM | 14 | 38,50 (50G)

THÉ VERT D'OMBRE PRESTIGIEUX, RÉCOLTÉ À LA MAIN. SES FEUILLES FONCÉES ET BRILLANTES SONT GORGÉES D'ACIDES AMINÉS. D'UNE INTENSITÉ RARE, OFFRANT UNE DOUCEUR UMAMI PROFONDE AVEC DES NOTES MARINES ET BEURRÉES. UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE UNIQUE.

TRÈS RICHE EN THÉANINE, RECONNU POUR SES EFFETS RELAXANTS ET REVITALISANTS. UN THÉ DE MÉDITATION ET DE PLEINE CONSCIENCE.

SAYAKA – THÉ BLANC PREMIUM | 14 | 40 (50 G)

UN THÉ BLANC RARE DE YAME, SÉLECTIONNÉ À LA MAIN PAR LE MAÎTRE DE THÉ KIYA. ONCTUEUX, SUCRÉ ET RICHE EN UMAMI, SANS AMERTUME NI ASTRINGENCE ; UNE FINALE RONDE ET PERSISTANTE.

RICHE EN ACIDES AMINÉS (L-THÉANINE) POUR UNE CONCENTRATION CALME ; LES ANTIOXYDANTS FAVORISENT LA RELAXATION ET LE BIEN-ÊTRE GÉNÉRAL.

KOTARO – TAMARYOKUCHA HIGH-GRADE | 7 | 24 (50G)

THÉ VERT DIT « TAMA » (COULEUR JADE), PROCHE DU SENCHA MAIS DONT LES FEUILLES SONT ROULÉES EN BOUCLES ET NON EN AIGUILLES. DOUCEUR MARQUÉE, RICHE EN UMAMI. NOTES AROMATIQUES FLORALES ET FRUITÉES, NATURELLEMENT PARFUMÉ. MODÉRÉ EN THÉINE, CE THÉ EST IDÉAL L'APRÈS-MIDI. FAVORISE LA DÉTENTE ET LA DIGESTION.

MIZUHO - PREMIUM SENCHA & MATCHA BLEND (YAME) | 9 | 26,50 (100G)

MÉLANGE DE SENCHA ET MATCHA BIO (CULTIVAR YABUKITA), ASSEMBLÉ PAR KOGASAN. SAVEURS VIVES, LUMINEUSES ET NON AMÈRES, PARFAIT EN ÉTÉ. BIENFAITS : BOISSON RAFRAÎCHISSANTE ET SAINTE, HYDRATANTE, RICHE EN ANTIOXYDANTS, IDÉALE CHAUDE OU EN COLD BREW POUR UN BIEN-ÊTRE TOTAL.

YUKI PREMIUM KOCHA (SAGA) | 8 | 33,50 (100G)

CE KOCHA NOIR BIOLOGIQUE, SOIGNEUSEMENT ASSEMBLÉ PAR OKAMOTO-SAN, MARIE LES NOTES SUCRÉES DE LITCHI À UN VOILE FLORAL DE PÉTALES DE ROSE. FAIBLE EN CAFÉINE, IL APAISE ET PARFUME L'APRÈS-MIDI, DÉLICIEUX CHAUD OU GLACÉ

Patience, pureté, fraîcheur infinie ; chaque thé révèle ses nuances avec délicatesse et harmonie.

3 INFUSIONS INCL., EXCEPT MATCHA

BOISSONS

KIMINO (NEW – EXCLUSIVITÉ) | 7,9 (25 CL)
JUS PÉTILLANT : MOMO (PÊCHE) – YUZU – UME (PRUNE)

ICED COCO MATCHA LATTE – BIO | 12.50
MATCHA LATTE (LAIT DE VACHE) – BIO | 9
MATCHA LATTE + COLLAGÈNE (BOVIN) – BIO | 11
HŌJICHA LATTE (LAIT DE VACHE) – BIO | 8

EXTRAS

+0,80 — LAIT D'AMANDE BIO FAIT MAISON OU BOISSON D'AVOINE BARISTA BIO
+0,50 — SIROP D'AGAVE BIO
+1,00 — MIEL BIO.

LAIT D'AMANDE BIOLOGIQUE FAIT MAISON | 5
LAIT MIEL VANILLE BIOLOGIQUE FAIT MAISON | 6
CAFÉ SUMIYAKI BLEND | 8 | 42 (250 G)
CAPPUCCINO SUMIYAKI BLEND | 8,50

EAU (MICRO-FILTRÉE ET OSMOSÉE)

NORMALE | 4 (37,5 CL) | 5 (50 CL) | 7 (75 CL)
PÉTILLANTE | 4,50 (37,5 CL) | 5,50 (50 CL) | 7,50 (75 CL)

MUGICHA PREMIUM | 7 (37,5 CL) | 10 (50 CL) | 12 (75 CL)
INFUSÉ À FROID LENTEMENT PENDANT PLUSIEURS HEURES, IL RÉVÈLE LA DOUCEUR NATURELLE DE L'ORGE DORÉE ET OFFRE UNE SENSATION RAFRAÎCHISSANTE, SANS CAFÉINE. UN GOÛT D'ÉTÉ JAPONAIS, TOUT EN DOUCEUR ET EN LÉGÈRETÉ

THÉ KOUCHA PÉTILLANT | 8.5
THÉ SENCHA PÉTILLANT AYUMI. | 8.5

BIÈRE ECHIGO PREMIUM (KOSHIHIKARI RICE)- 50CL | 12
CIDRE LUMIERE - 33CL. | 16 **NEW**
SAKE GOLD MASUMI - 18 CL | 18
SAKE ENANOHOMARE HIYA GENSHU - 18 CL | 22

WHISKY JUNENMYO RED LABEL 46% - 5CL | 12
WHISKY JUNENMYO ROUGE BLENDED 46%- 5CL | 14
WHISKY JUNENMYO HALF DECADE 40%.- 5CL | 15
WHISKY JUNENMYO SEVEN 7 ANS, 46%- 5CL | 18

SAKE

KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO "EAU DU DESIR » C'EST UN SAKÉ MODERNE ET GASTRONOMIQUE DONT ON SENT TOUTE LA PUISSANCE ET DENSITÉ DU TERROIR, AVEC SA VARIÉTÉ DE RIZ YAMADA-NISHIKI S'EXPRIMANT PLEINEMENT. ARÔMES DE FLEURS BLANCHES TEL QUE LE JASMIN DONT ON PARVIENT À SENTIR LA VITALITÉ ET LA FRAÎCHEUR.
TYPE : JUNMAI DAI GINJO - AICHI

13 74
720ml

KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « SAUVAGE » CUVÉE EMBLÉMATIQUE METTANT À L'HONNEUR LE RIZ UTILISÉ (OMACHI), PLUS ANCIEN RIZ A SAKÉ. SON ARÔME EST DOUX, MAIS IL RÉVÈLE DES NUANCES VÉGÉTALES TELLES QUE L'HERBE VERTE ET LES CÉRÉALES, AINSI QU'UN PARFUM BOTANIQUE QUI, BIEN QUE DOUX, OFFRE UNE GRANDE VARIÉTÉ D'EXPRESSIONS
TYPE : JUNMAI DAI GINJO - AICHI

13 74
720ml

KUHEIJI 40 JUNMAI DAIGINJO "KYODEN". EN BOUCHE, ON PERÇOIT UNE LÉGÈRE AMERTUME, COMME CELLE DE L'ÉCORCE D'AGRUMES PRESSÉE, AINSI QUE SON CÔTÉ UMAMI. LE VOLUME DE L'UMAMI EST DÉLICATEMENT CONTRÔLÉ, CE QUI DONNE UN ÉQUILIBRE TRÈS HARMONIEUX. LA DISCRÈTE ACIDITÉ PROLONGE LA SENSATION DE FRAÎCHEUR EN FIN DE BOUCHE.

17 99
720 ml

KUHEIJI 35 JUNMAI DAIGINJO « EXTRAORDINAIRE" L'UMAMI ET L'ACIDITÉ DES NOTES DE CÉRÉALES GRILLÉES DE SOUS BOIS ET DE CHAMPIGNONS S'EFFACENT AU PROFIT D'UNE GRANDE FRAICHEUR.L' BIEN QUE TRANSLUCIDE, IL EST RICHE ET CRÈMEUX . UN SAKÉ D'UNE TRÈS GRANDE ÉLÉGANCE
TYPE : JUNMAI DAI GINJO - AICHI

17 99
720ml

KUHEIJI 30 KAMOSHIBITO DAIGINJO "HI NO KISHI" 2020

CHEF-D'ŒUVRE DE KUHEIJI . PRODUCTION LIMITÉE À SEULEMENT 270 PIÈCES. ARÔMES DE MELON, D'HERBES ET D'UNE LÉGÈRE FUMÉE. FRAIS AVEC UNE ACIDITÉ DOUCE QUI SE RÉPAND SUR LA BOUCHE SANS EFFORT. NOTES D'UMAMI ET D'AMERTUME AGRÉABLE ENVELOPPÉES DANS UNE TEXTURE LISSE

292
720ml

SAKÉ PÉTILLANT JUNMAISHU KOKKANO KAORI, 10%

CE SAKÉ PÉTILLANT INTERPELLE PAR SA ROBE ROSE, ISSUE DE LA LEVURE ROUGE AUX BULLES FINES NATURELLES, ÉLÉGANTE, RAFFINÉE, PRÉSENTANT UNE IMPRESSION FRUITÉE ET FLORALE, ACIDULÉE, ÉVOQUANT LA CERISE ACÉROLA ET SES COMPLEXITÉ GUSTATIVES, AUX NOTES D'AGRUMES, DE CERISE, DE FRAMBOISE, DE BAIES SAUVAGES.

90
720 ml

ENOKI KIYOMORI HEIAN EST UN SAKÉ NIGORI, CARACTÉRISÉ PAR UNE LÉGÈRE FILTRATION QUI LUI CONFÈRE UN ASPECT TROUBLE ET UNE TEXTURE ONCTUEUSE. EN BOUCHE, IL OFFRE UNE EXPÉRIENCE À LA FOIS ONCTUEUSE ET VIBRANTE, AVEC DES SAVEURS LACTÉES RAPPÉLANT LE YAOURT ET DES NOTES DE POIRE MÛRE. UNE ACIDITÉ SUBTILE ET UNE POINTE D'AMERTUME CRÉENT UN ÉQUILIBRE HARMONIEUX, RENDANT CE SAKÉ À LA FOIS RICHE ET RAFRAÎCHISSANT.
TYPE : NIGORI (NON FILTRÉ) - NAGANO

15 61
500ml

YUZUSHU EST UNE LIQUEUR JAPONAISE ÉLABORÉE EN INFUSANT DU JUS DE YUZU, UN AGRUME ORIGINNAIRE DU JAPON, DANS DU SHŌCHŪ. IL EST RÉPUTÉ POUR SA SAVEUR RAFRAÎCHISSANTE ET ACIDULÉE..

14 70
720 ml

UMESHU FABRIQUÉE À PARTIR DE PRUNES MACÉRÉES DANS DU SHOCHU (ALCOOL DISTILLÉ), CETTE LIQUEUR DE PRUNE SE CARACTÉRISE PAR SA TEXTURE SOYEUSE ET SA SAVEUR FRUITÉE, CONFÉRANT UNE QUALITÉ RAFRAÎCHISSANTE AU PALAIS.

14 70
720 ml

かき氷

KAKIGORI

LE KAKIGORI EST UNE GLACE RASÉE JAPONAISE D'UNE LÉGÈRETÉ INCOMPARABLE
— UNE NEIGE FONDANTE SUR LAQUELLE S'ÉCOULE UN SIROP ARTISANAL - FAIT
MAISON.

NÉ AU JAPON IMPÉRIAL, IL EST AUJOURD'HUI L'UN DES PLAISIRS LES PLUS
RAFFINÉS DE L'ÉTÉ JAPONAIS.



O1

MATCHA
抹茶 YAME

Sirop de matcha, pâte de haricots rouges
(tsubuan), gelée de sencha, douceur
umami, finesse végétale

13



O2

FRAMBOISE
木苺 FRUITS ROUGES

Sirop de framboise, confit de framboise,
gelée de thé noir Yuki aux pétales de
rose, acidité vive et naturelle

12



O1

MATCHA
抹茶 YAME

Sirop de matcha, pâte de haricots rouges
(tsubuan), gelée de sencha, douceur
umami, finesse végétale

13



O2

FRAMBOISE
木苺 FRUITS ROUGES

Sirop de framboise, confit de framboise,
gelée de thé noir Yuki aux pétales de
rose, acidité vive et naturelle

12



O3

KURO GOMA
黒胡麻 SÉSAME NOIR

Sirop intense de sésame noir torréfié
à la sauce soja, pâte de sésame,
haricots noirs japonais, gelée de hojicha

12



O4

YUZU
柚子 AGRUME JAPONAIS

Sirop de yuzu artisanal, confit de yuzu,
gelée de sencha, fraîcheur florale et
zestée

13



O3

KURO GOMA
黒胡麻 SÉSAME NOIR

Sirop intense de sésame noir torréfié
à la sauce soja, pâte de sésame,
haricots noirs japonais, gelée de hojicha

12



O4

YUZU
柚子 AGRUME JAPONAIS

Sirop de yuzu artisanal, confit de yuzu,
gelée de sencha, fraîcheur florale et
zestée

13

おもてなし

Glace râpée à la commande · Sirops maison sans colorants
Adaptable sans lactose (Topping chocolat blanc) ·

かき氷

KAKIGORI

LE KAKIGORI EST UNE GLACE RASÉE JAPONAISE D'UNE LÉGÈRETÉ INCOMPARABLE
— UNE NEIGE FONDANTE SUR LAQUELLE S'ÉCOULE UN SIROP ARTISANAL - FAIT
MAISON.

NÉ AU JAPON IMPÉRIAL, IL EST AUJOURD'HUI L'UN DES PLAISIRS LES PLUS
RAFFINÉS DE L'ÉTÉ JAPONAIS.

おもてなし

Glace râpée à la commande · Sirops maison sans colorants
Adaptable sans lactose (Topping chocolat blanc) ·

かき氷

KAKIGORI

KAKIGORI IS A JAPANESE SHAVED ICE OF INCOMPARABLE LIGHTNESS — A MELTING SNOW OVER WHICH FLOWS AN ARTISANAL, HOUSE-MADE SYRUP. BORN IN IMPERIAL JAPAN, IT IS TODAY ONE OF THE MOST REFINED PLEASURES OF THE JAPANESE SUMMER.

01



MATCHA
抹茶 YAME

Matcha syrup, sweet red bean paste (tsubuan), sencha jelly, umami sweetness, delicate vegetal finesse

13

02

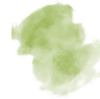


RASBERRY
木苺 RED BERRIES

Raspberry syrup, raspberry confit, Yuki black tea jelly with rose petals, bright and natural acidity

12

01



MATCHA
抹茶 YAME

Matcha syrup, sweet red bean paste (tsubuan), sencha jelly, umami sweetness, delicate vegetal finesse

13

02



RASBERRY
木苺 RED BERRIES

Raspberry syrup, raspberry confit, Yuki black tea jelly with rose petals, bright and natural acidity

12

03



KURO GOMA
黒胡麻 BLACK SESAME

Intense roasted black sesame soy-sauce syrup, sesame paste, Japanese black bean, hōjicha jelly

12

04



YUZU
柚子 JAPANESE CITRUS

Artisanal yuzu syrup, yuzu confit, sencha jelly, floral and zesty freshness

13

03



KURO GOMA
黒胡麻 BLACK SESAME

Intense roasted black sesame soy-sauce syrup, sesame paste, Japanese black bean, hōjicha jelly

12

04



YUZU
柚子 JAPANESE CITRUS

Artisanal yuzu syrup, yuzu confit, sencha jelly, floral and zesty freshness

13

おもてなし

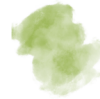
Shaved ice made to order · House-made syrups with no artificial colouring
Adaptable lactose-free (White chocolate topping) ·

かき氷

KAKIGORI

KAKIGORI IS A JAPANESE SHAVED ICE OF INCOMPARABLE LIGHTNESS — A MELTING SNOW OVER WHICH FLOWS AN ARTISANAL, HOUSE-MADE SYRUP. BORN IN IMPERIAL JAPAN, IT IS TODAY ONE OF THE MOST REFINED PLEASURES OF THE JAPANESE SUMMER.

01



MATCHA
抹茶 YAME

Matcha syrup, sweet red bean paste (tsubuan), sencha jelly, umami sweetness, delicate vegetal finesse

13

02



RASBERRY
木苺 RED BERRIES

Raspberry syrup, raspberry confit, Yuki black tea jelly with rose petals, bright and natural acidity

12

03



KURO GOMA
黒胡麻 BLACK SESAME

Intense roasted black sesame soy-sauce syrup, sesame paste, Japanese black bean, hōjicha jelly

12

04



YUZU
柚子 JAPANESE CITRUS

Artisanal yuzu syrup, yuzu confit, sencha jelly, floral and zesty freshness

13

03



KURO GOMA
黒胡麻 BLACK SESAME

Intense roasted black sesame soy-sauce syrup, sesame paste, Japanese black bean, hōjicha jelly

12

04



YUZU
柚子 JAPANESE CITRUS

Artisanal yuzu syrup, yuzu confit, sencha jelly, floral and zesty freshness

13

おもてなし

Shaved ice made to order · House-made syrups with no artificial colouring
Adaptable lactose-free (White chocolate topping) ·