

MAISON DE DÉGUSTATION
JAPONAISE

Thé Râ Pie

お茶也

*"Sommolant sur mon bournin
Révasseries
La lune au loin
Fumée du thé"*

Matsuo Bashō (1644–1694)



LUNCH MENU “白露 HAKURO”

12:00-14:30 (week-end 15:30)

MENU GO “5” <27> - MENU NANA “7” <39>



PANAIS HOJICHA MISO BLANC
パースニップ ほうじ茶と白味噌



CAKE CHÂTAIGNES ET PRUNES
栗と梅のケーキ



CRÉMEUX SESAME, YUZU,
POUSSES BAMBOUS
胡麻のクレムー 柚子、メンマ



TOFU, NOIX ET FIGUES FRAÎCHES
豆腐 胡桃と生いちじく



RIZ AU CHARBON VÉGÉTAL,
AUBERGINES
植物炭のご飯 茄子



WAKAME, NAVET CONFIT, RAISINS
若布 蕪のコンフィ、葡萄



SOUPE BROCOLIS, ESPUMA YUZU
ブロッコリーのポタージュ
柚子のエスプーマ

MENU SEKKI 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)

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 40 JUNMAI DAIGINJO «KA NO CHI » 16% -72CL 62
KUHEIJI 35 JUNMAI DAIGINJO « EXTRAORDINAIRE » - 16% -72CL. 68
KUHEIJI 40 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

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 DÉLICES 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
よもぎ味噌大福 YOMOGI MISO DAIFUKU | 7,5

CHIPS DE NORI - SÉSAME | 6

EDAMAME | 5

本日の一品 RECOMMENDATION DU SHOJIN RYORI | 8

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.

帆立の薄切り造り USUGIRI - HOTATE | 30

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES FINEMENT TRANCHÉE AU YUZU ET SHISO

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 SUTIL ENTRE DOUCEUR, UMAMI ET RONDEUR AROMATIQUE

SHABU-SHABU

DÉJEUNER & DINER (L.O 21:30)

PLONGEZ DANS L'ART DU SHABU-SHABU
AVEC 4 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 INGREDIENTS 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 INGREDIENTS 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

HOTATE

RÉPUTÉES COMME LES PLUS NOBLES DU JAPON, LES NOIX DE SAINT-JACQUES D'HOKKAIDO SE DISTINGUENT PAR LEUR CHAIR NACRÉE, GÉNÉREUSE ET D'UNE DOUCEUR EXCEPTIONNELLE. ÉLEVÉES DANS LES EAUX FROIDES ET PURES DU NORD DU JAPON, ELLES DÉVELOPPENT UNE TEXTURE À LA FOIS FERME ET FONDANTE, AINSI QU'UNE SAVEUR NATURELLEMENT SUCRÉE ET IODÉE, D'UNE GRANDE FINESSE.

ACCOMPAGNÉ DES INGREDIENTS 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 (125 G) : 75 + EXTRA (50 G) : 25

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 .

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

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.

TSUKIMI DANGO 月見団子 | 7

DANGO SESAME BEAN PASTE

LE « TSUKIMI » EST UNE TRADITION JAPONAISE D'ADMIRATION DE LA PLEINE LUNE EN AUTOMNE POUR CÉLÉBRER LA RÉCOLTE. LES BOULETTES DE RIZ SONT SOUVENT PRÉSENTÉES AVEC DES HERBES D'AUTOMNE. ELLES SONT ENVELOPPÉES DANS UNE PÂTE DE SÉSAME RICHE ET ONCTUEUSE.

OHAGI おはぎ | 8

MATCHA, CHUNKY RED BEAN PASTE

AU JAPON, LE « OHAGI » EST UNE DOUCEUR TRADITIONNELLE DÉGUSTÉE AU PRINTEMPS ET À L'AUTOMNE LORS DE LA PÉRIODE APPELÉE « OHIGAN », DÉDIÉE AU SOUVENIR DES ANCÊTRES. LE OHAGI EST ÉGALEMENT OFFERT EN HOMMAGE AUX ANCÊTRES, TOUT EN CÉLÉBRANT LES BIENFAITS DE LA SAISON.

GENTIAN 竜胆 | 8

UIRO WHITE BEAN PASTE

LA « RINDŌ » (GENTIANE) EST UNE FLEUR EMBLÉMATIQUE DE L'AUTOMNE AU JAPON. OFFERTE EN SEPTEMBRE POUR LA « JOURNÉE DU RESPECT ENVERS LES PERSONNES ÂGÉES », ELLE SYMBOLISE LA LONGÉVITÉ.

KEIRŌ TSURU-KAME 敬老鶴亀 | 8.5

NERIKIRI CHOCOLATE

UN NERIKIRI EN FORME DE GRUE ET DE TORTUE, SYMBOLES DE LONGÉVITÉ, GARNI D'UNE GANACHE AU CHOCOLAT FONDANTE. INSPIRÉ DU JOUR DU RESPECT POUR LES PERSONNES ÂGÉES, CÉLÉBRÉ LE TROISIÈME LUNDI DE SEPTEMBRE AU JAPON.

KINAKO HAZELNUT DAIFUKU きなこヘーゼルナッツ大福 7.5

UN MOCHI MAISON AU KINAKO, DÉLICATEMENT PARFUMÉ ET GRILLÉ, ENVELOPPANT UNE ONCTUEUSE PÂTE DE NOISETTE.

SAKURA DOMYOJI 桜道明寺 | 8

FABRIQUÉ À PARTIR DE FARINE DE DOMYOJI (RIZ GLUANT CUIT À LA VAPEUR PUIS ÉCRASÉ), CE GÂTEAU DE RIZ ROSE DOUX ET CLAIR EST REMPLI D'UNE PÂTE DE HARICOTS ROUGES DOUCE ET SUBTILE. ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE DE CERISIER PARFUMÉE, C'EST L'UNE DES 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, THÉRÂPIE 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)

W I N E

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 AMPLE ET ÉLÉGANTE.

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.

COTEAUX BOURGUIGNONS 2022

CE VIN PRÉSENTE UN PROFIL LÉGER ET PARFUMÉ, AVEC DES ARÔMES FRUITÉS ET UNE STRUCTURE ÉQUILIBRÉE. 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, AMPLE SANS ÊTRE PESANT, ONCTUEUX ET FERME, SEC ET CARESSANT, ENVELOPPÉ ET ASSEZ PROFOND, PEU CHARPENTÉ MAIS PERSISTANT.

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.

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.

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.

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.

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 30 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.**

HATSUNO – PREMIUM KABUSCHA (OKUMIDORI, FUJI-MIDORI) | 12,5 | 24 (50G)

KABUSECHA DE PREMIÈRE RÉCOLTE, CULTIVÉ SOUS OMBRAGE PARTIEL DANS LA RÉGION RÉPUTÉE DE YAME. RICHE EN L-THÉANINE ET ANTIOXYDANTS, IL FAVORISE DÉTENTE, CLARTÉ MENTALE ET VITALITÉ DOUCE. EN TASSE, UNE SAVEUR UMAMI DÉLICATE, VÉGÉTALE ET SOYEUSE, AUX NOTES D'HERBE FRAÎCHE ET D'ÉPINARD TENDRE, AVEC UNE FINALE DOUCE ET ÉQUILIBRÉE.

MIYA – GYOKURO PREMIUM (SAE-MIDORI) | 14 | 38,5 (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.

JIN – KUKICHA-SHIRAORE PREMIUM BIO (YABUKITA) | 12 | 22 (50G)

PREMIUM SHIRAORE DE YAME, INFUSION DÉLICATE CÉLÈBRE POUR SES TIGES BLANCHES BRILLANTES ET SA LIQUEUR DOUCE. NATURELLEMENT RICHE EN UMAMI ET FAIBLE EN CAFÉINE, CE THÉ FAVORISE UNE SENSATION DE CALME ET DE CLARTÉ. EN BOUCHE, IL OFFRE UNE SAVEUR DOUCE ET LÉGÈREMENT ASTRINGENTE, SANS AUCUNE AMERTUME, IDÉALE POUR ACCOMPAGNER UNE PAUSE OU PROLONGER UN MOMENT DE BIEN-ÊTRE.

NADESHIKO – THÉ FERMENTÉ BIOLOGIQUE HIGH GRADE | 8 | 30 (60G)

UN THÉ JAPONAIS RARE, FERMENTÉ PAR UN PROCESSUS NATUREL, QUI DÉVOILE UNE DOUCEUR FRUITÉE ET DE RICHES NOTES FLORALES. SA LIQUEUR AMBRÉE RAPPELE LA PRUNE MÛRE, LES FRUITS ROUGES ET UNE DÉLICATE TOUCHE ÉPICÉE, AVEC UNE FINALE LONGUE ET VELOUTÉE. RICHE EN POLYPHÉNOLS ISSUS DE LA FERMENTATION, IL SOUTIENT LA DIGESTION, L'ÉQUILIBRE INTESTINAL ET LE BON FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME IMMUNITAIRE

KIRI – TAMARYOKUCHA COMPETITION (SAE-MIDORI, TSUYUHIKARI) | 13 | 41 (80 G)

UN TAMARYOKUCHA RARE AUX FEUILLES DÉLICATEMENT COURBÉES, OFFRANT UNE INFUSION D'UNE PURETÉ ET D'UN RAFFINEMENT EXCEPTIONNELS. LUMINEUX ET ÉLÉGANTE, IL S'OUVRE SUR DES NOTES D'AGRUMES ÉCLATANTES, SUIVIES DE LA DOUCE SAVEUR DE L'AMANDE FRAÎCHE ET D'UNE SUBTILE TOUCHE VÉGÉTALE ÉVOQUANT LA ROQUETTE CUITE À LA VAPEUR. LONGUE FINALE, LÉGÈREMENT SUCRÉE. RICHE EN ANTIOXYDANTS (CATÉCHINES) ET NATURELLEMENT STIMULANT, IL PROCURE UNE ÉNERGIE DOUCE ET STABLE AINSI QU'UNE SENSATION DE CLARTÉ MENTALE, TOUT EN FAVORISANT LA DIGESTION ET LA CONCENTRATION.

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

3 INFUSIONS INCL., EXCEPT MATCHA

9 42

12 58

11 55

81

92

121

152

138

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)			
COLD BREW SUMIYAKI CAFÉ 8			
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 MIDORI. 8.5			
BIÈRE ECHIGO PREMIUM (KOSHIHIKARI RICE)- 50CL 12			
CIDRE LUMIERE - 33CL. 16			
SAKE GOLD MASUMI - 18 CL 18			
SAKE ENANOHOMARE HIYA GENSHU - 18 CL 22			
KUROMATSU SENJO JUNMAI DAIGINJO PROTOTYPE - 30 CL 39			
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.		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		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 40 JUNMAI DAIGINJO “KA NO CHI”. AU FIL DE SON ÉVOLUTION, DES ARÔMES DE FRUITS DU VERGER BIEN MÛRS, DE POIRE, DE MELON ET DE DÉLICATES. NOTES FLORALES APPARAISSENT TOUT EN CONSERVANT FRAÎCHEUR ET PRÉCISION. LA BOUCHE EST AMPLE, SOYEUSE ET EXPRESSIVE, ASSOCIANT UNE DOUCE SUCROSITÉ À UNE ACIDITÉ VIBRANTE. CETTE INTERACTION DONNE NAISSANCE À UN SAKÉ À LA FOIS ACCESSIBLE ET COMPLEXE, OFFRANT RICHESSE SANS LOURDEUR ET LONGUEUR SANS EXCÈS DE PUISSANCE..		16	90 720 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 CRÉMEUX . 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, ÉLÉGAN, RAFFINÉ, 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 RAPPELANT 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 ORIGINAIRE DU JAPON, DANS DU SHŌCHŪ. IL EST RÉPUTÉ POUR SA SAVEUR RAFRAÎCHISSANTE ET ACIDULÉE..		14	30 300ml 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.			70 720 ml