

The RūPier

お茶也

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

KOBAYASHI ISSA



32 RUE DU CURÉ
L-1368 LUXEMBOURG

+352 691 248 194
WWW.THERAPIE.LUXE



“春分 SHUNBUN” LUNCH MENU

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

MENU GO “5” <27 €> - MENU NANA “7” <39 €>

L'accent est mis sur la tradition culinaire bouddhiste du Shojin Ryori, qui est une cuisine végétarienne raffinée.



NAVET EN CROÛTE DE SARRASIN
MIZUNA
蕪と水菜の蕎麦衣重ね仕立て



BETTERAVE - SESAME
LAIT VÉGÉTAL PIN DOUGLAS
ビーツと発酵乳



DAIFUKU MOCHI WAKAME
わかめ大福



TOFU-EDAMAME-AIL DES OURS
枝豆腐



POIREAUX - POMMES - NOIX
西洋葱と林檎の胡麻和え



RIZ AU LAIT - YOMOGE
(ARMOISE)
よもぎリゾット



CAROTTE - MYOGA
人参スープと茗荷の泡

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
ENOKI HANAHATO 8 ANS JUNMAI KIJOSHU KOSHU 50 CL 52
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
KIT DE SIROP 28

Les ingrédients sont issus des plantes, branches et pétales récoltés dans la forêt de Rokugatsu Yōka no Mori, ainsi que de fruits et herbes cultivés sans pesticides et dans le respect de l'environnement.

Les ingrédients frais sont séchés manuellement au fil des saisons, puis associés à des épices sélectionnées.

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**.

WWW.THERAPIE.LUXE

À LA CARTE

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

SAVORY WAGASHI - BOUCHÉES

枝豆羊羹 EDAMANE YŌKAN | 7,5

松風 MATSUKAZE | 7

東風 KOCHI | 8

CHIPS DE NORI | 6

EDAMAME | 5

本日の一品 RECOMMANDATION 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.

帆立のたたき HOTATE TATAKI | 26

NOIX DE SAINT-JACQUES D'HOKKAIDO 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 BOEUF 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 SUBTIL 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 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



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 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 (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 .

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

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 CONVIVAL 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.

EASTER EGG イースターエッグ | 8.5

UIRŌ, PÂTE DE HARICOTS YUZU

UN UIRŌ MOELLEUX GARNI D'UNE PÂTE DE HARICOTS RAFRAÎCHISSANTE AU YUZU, ÉVOQUANT L'ŒUF DE PÂQUES.

RABBIT うさぎ | 8.5

NERIKIRI, CHOCOLAT

UN NERIKIRI ONCTUEUX FOURRÉ AU CHOCOLAT, FAÇONNÉ EN LAPIN DE PÂQUES.

LUCK 幸運 | 8

NERIKIRI, ANKO

UN NERIKIRI TENDRE GARNI DE PÂTE DE HARICOTS ROUGES, REPRÉSENTANT UN TRÈFLE À QUATRE FEUILLES POUR PORTER BONHEUR.

GOMA DAIFUKU ごま大福 | 7.5

MOCHI, PÂTE DE SÉSAME NOIR ET ANKO

UN DAIFUKU MOELLEUX REMPLI D'UNE RICHE PÂTE DE SÉSAME NOIR ET DE PÂTE DE HARICOTS ROUGES LISSE, OFFRANT UNE SAVEUR PROFONDE ET AROMATIQUE.

HANAMI DANGO 花見団子 | 7

DES BOULETTES DE RIZ MOELLEUSES AUX COULEURS PRINTANIÈRES : ROSE AU SEL DE FLEURS DE CERISIER POUR LE BONHEUR, BLANC POUR LA PURETÉ ET VERT À LA MUGWORT POUR LA SANTÉ. UN PLAISIR TRADITIONNEL QUI CÉLÈBRE L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS ET LA CROISSANCE DES FILLES

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 PARMIS 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 Ra 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)

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 AMPLÈ 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.

CÉPAGE : PINOT NOIR, GAMAY

11 55

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, AMPLÈ 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 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.

HATSUNO - PREMIUM KABUSECHA (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.

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.

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 RAPPELLE 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.

NAOKO - SENCHA BIO D'EXCEPTION (KANAYA-MIDORI) | 8 | 37 (100G)

SENCHA BIOLOGIQUE PROFOND ET RAFFINÉ, AUX NOTES FRAÎCHES ET LÉGÈREMENT SUCRÉES, PORTÉ PAR UN UMAMI DÉLICAT ET UNE FINALE VIVE. UN THÉ ÉQUILIBRÉ ET LUMINEUX, IDÉAL POUR L'APRÈS-MIDI. RICHE EN ANTIOXYDANTS, IL FAVORISE LA CONCENTRATION ET SOUTIENT LA DIGESTION.

TOMOKO - PREMIUM KAMAIRICHA BIO (MINAMI-SAYAKA) | 7,50 | 21,00 (50G)

KAMAIRICHA BIO GRILLÉ, DOUX ET LÉGER. ARÔMES DE JASMIN, GARDÉNIA, ÉPINARD AU BEURRE ET CHÂTAIGNE SÉCHÉE. RICHE EN ANTIOXYDANTS, MINÉRAUX ET VITAMINES A, B1, B2, C, IL SOUTIENT DIGESTION, CONCENTRATION ET IMMUNITÉ.

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
MATCHA LATTE (LAIT DE VACHE) – BIO | 8
MATCHA LATTE + COLLAGÈNE (BOVIN) – BIO | 10
HŌJICHA LATTE (LAIT DE VACHE) – BIO | 7

EXTRAS

+0,50 — LAIT D'AMANDE BIO FAIT MAISON OU BOISSON D'AVOINE BARISTA BIO
+0,20 — SIROP D'AGAVE BIO
+1,00 — MIEL BIO

DOUCEUR D'HIVER “KŌHAKU” 琥珀 | 8

UNE INFUSION, BIO MAISON, RÉCONFORTANTE AUX REFLETS AMBRÉS, OÙ LE PIQUANT DU GINGEMBRE S'ÉQUILIBRE AVEC LA FRAÎCHEUR DU CITRON ET LA DOUCEUR DU MIEL.

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

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

SAKÉ

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 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, ÉLÉGANTE, 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

61
15 500ml

ENOKI HANAHATO 8 ANS OFFRE UNE BOUCHE RICHE ET RONDE, AVEC UNE ÉLÉGANCE RAPPELANT LE PORTO, ET UNE BELLE ROBE AMBRÉE. IL EST MÛR, DENSE, ONCTUEUX, NET ET BIEN ÉQUILIBRÉ, AVEC UNE COMPLEXITÉ QUI SE PROLONGE EN FINALE, OFFRANT UNE BELLE LONGUEUR ET UNE BELLE TENSION. LES ARÔMES SONT RICHES ET DOUX, AVEC DES NUANCES DE CAMEL, DE FRUITS SECS ET DE NOIX, RAPPELANT UN BON XÉRÈS OU UN WHISKY VIEILLI AVEC AMOUR.
TYPE : JUNMAI KIJOSHU KOSHU (NON PASTEURISÉ) - HIROSHIMA

66
17 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..

70
14 720 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
14 720 ml