



LUNCH MENU <25€>
11H30-15H00 (16H00 WEEKEND)

精進料理の美食 «**SHŌJIN RYŌRI NO BISHOKU MENU**»

L'ACCENT EST MIS SUR LA TRADITION CULINAIRE BOUDDHISTE DU SHŌJIN RYŌRI, QUI EST UNE CUISINE VÉGÉTARIENNE RAFFINÉE.

THE FOCUS IS ON THE BUDDHIST CULINARY TRADITION OF SHŌJIN RYŌRI, WHICH IS A REFINED VEGETARIAN CUISINE.

いところ煮 **ITOKO-NI***

POTIRON KABOCHA ET HARICOTS AZUKI MIJOTÉS DANS UN BOUILLON DASHI DOUX, ASSAISONNÉ DE MIRIN, SUCRE ET SAUCE SOJA (AVEC GLUTEN). UN RAGOÛT SUCRÉ-SALÉ AUX TEXTURES FONDANTES.

A GENTLE STEW OF KABOCHA PUMPKIN AND AZUKI BEANS, SLOWLY SIMMERED IN DASHI, MIRIN, SUGAR, AND GLUTEN SOY SAUCE. SOFT AND WARMING, BOTH SWEET AND SAVOURY.

ブロッコリーの茎の煮浸し **BROKKORĪ NO KUKI***

TIGES DE BROCOLI BIO SOIGNEUSEMENT PRÉPARÉES ET MIJOTÉES DANS UNE SAUCE RÉDUITE À BASE DE SAUCE SOJA, MIRIN, SUCRE ET SAKÉ. UN PLAT DE TIGES FONDANTES, TENDRE ET PARFUMÉ.

ORGANIC BROCCOLI STEMS SLOWLY COOKED IN A REDUCED SAUCE OF SOY, MIRIN, SUGAR, AND SAKE. TENDER, UMAMI-RICH AND DELICATELY SWEET.

佃煮 **TSUKUDANI**

RIZ JAPONAIS KOSHIHIKARI GARNI DE KOMBU MIJOTÉ DANS UNE SAUCE RICHE À BASE DE SAUCE SOJA, MIRIN, VINAIGRE DE RIZ ET SUCRE, LE TOUT PARSEMÉ DE GRAINES DE SÉSAME BLANC. UN CLASSIQUE JAPONAIS AUX SAVEURS UMAMI, DOUX ET SALÉ À LA FOIS.

KOSHIHIKARI RICE TOPPED WITH KOMBU SEAWEED SIMMERED IN A RICH SAUCE OF SOY, MIRIN, VINEGAR, AND SUGAR, SERVED WITH A SPRINKLE OF WHITE SESAME SEEDS. A SAVOURY-SWEET CLASSIC, FULL OF UMAMI.

甘酢生姜漬け **TSUKEMONO***

GINGEMBRE ROUGE MARINÉ, ENTRE DOUCEUR ET AMERTUME, AUX NOTES ACIDULÉES. UN CONDIMENT VIBRANT POUR ÉVEILLER LE PALAIS.

PICKLED RED GINGER WITH A PERFECT BITTERSWEET BALANCE AND A REFRESHING TANG. SHARP AND BRIGHT ON THE PALATE.

赤味噌汁 **AKA MISO-SHIRU**

UNE SOUPE AUX ARÔMES PROFONDS : MISO ROUGE FERMENTÉ MARIÉ AUX SHIITAKE POUR UN UMAMI ROND, SERVIE AVEC DE FINES LAMELLES DE POIREAUX. RÉCONFORTANTE ET SUBTILEMENT INTENSE.

A BOLD, UMAMI-RICH SOUP MADE WITH FERMENTED RED MISO AND SHIITAKE, SERVED WITH THINLY SLICED JAPANESE LEEKS (NEGI). COMFORTING AND FLAVOURFUL.

EXTRA PLAT-DISH : +5€
WAGASHI +6€ (Nerikiri +8€)

POUR EXALTER VOTRE EXPÉRIENCE, DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION RAFFINÉE DE VINS, SAKÉS D'EXCEPTION ET THÉS RARES.

TO EXALT YOUR EXPERIENCE, DISCOVER OUR REFINED SELECTION OF WINES, EXCEPTIONAL SAKE, AND RARE TEAS.



*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 ALLERGENS : SOJA, SESAME, GLUTEN