MAISON DE DÉGUSTATION
JAPONAISE

お茶や

RADISH LEAVES
we're smart

日本
Japanese Food Supporter

WWW.THERAPIE.LUXE

"Somnolant sur mon bourrin
Rêvasseries
La lune au loin
Fumée du thé"

Matsuo Bashō (1644–1694)



LUNCH MENU “霜降 SŌKŌ”

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

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

SHŌJIN RYŌRI 精進料理 — *CUISINE VÉGÉTALE DES TEMPLES BOUDDHISTES*



SATSUMAIMO AMAKARA-NI
さつま芋甘辛煮
Patate douce mijotée, sucrée-salée



TSUKUDANI DE KOMBU ET SHIITAKE
昆布と椎茸佃煮
Kombu et shiitake mijotés à la sauce soja



SALADE DE KIRIBOSHI DAIKON
切り干し大根サラダ
Salade de radis daikon séché



OHITASHI DE CHAMPIGNONS ET ROQUETTE
キノコとロケットのお浸し
Champignons et roquette marinés dans un dashi



TSUKEMONO
自家製漬け物
Pickles japonais maison



IMONI-JIRU
芋煮汁
Soupe de taro et de légumes



HIJIKI GOHAN
ひじきご飯
Riz aux algues hijiki

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 ENRICHI DE DEUX CRÉATIONS, DE LA MER (HAMACHI)
ET DE LA TERRE (WAGYU A5).

CAVE (BOUTIQUE)

KIMINO – JUS PÉTILLANT (25 CL) – PACK DE 6 BOUTEILLES MOMO (PÊCHE) – YUZU – UME (PRUNE)	**30**
BIÈRE ECHIGO PREMIUM (RIZ KOSHIHIKARI) – 50 CL	**8**
CIDRE LUMIÈRE – 33 CL	**13**

DOMAINE KUHEIJI

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS	**35**
ALIGOTÉ 2023	**47**
BOURGOGNE CHARDONNAY 2022	**44**
COTEAUX BOURGUIGNONS 2022	**33**
BOURGOGNE PINOT NOIR 2022	**47**
GEVREY-CHAMBERTIN 2022	**87**
NUITS-SAINT-GEORGES 2023	**85**
ALOXE-CORTON 2022	**64**
POMMARD 1ER CRU « LES ARVELETS » 2022	**83**

KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « EAU DE DÉSIR » – 16 % – 72 CL	**46**
KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « SAUVAGE » – 16 % – 72 CL	**46**
KUHEIJI 40 JUNMAI DAIGINJO « KA NO CHI » – 16 % – 72 CL	**62**
KUHEIJI 35 JUNMAI DAIGINJO « EXTRAORDINAIRE » – 16 % – 72 CL	**68**
KUHEIJI 40 JUNMAI DAIGINJO « KYODEN » – 16 % – 72 CL	**68**
KUHEIJI 30 KAMOSHIBITO DAIGINJO « HI NO KISHI » 2020 – 16 % – 72 CL	**190**

ENOKI KIYOMORI HEIAN NIGORI – 50 CL	**48**
YUZUSHU	**56**
UMESHU	**56**

WHISKY JUNENMYO RED LABEL 40 % – 70 CL	**70**
WHISKY JUNENMYO ROUGE BLENDED 46 % – 70 CL	**77**
WHISKY JUNENMYO HALF DECADE 40 % – 70 CL	**79**
WHISKY JUNENMYO SEVEN 7 ANS 46 % – 70 CL	**90**

SAKÉ DE CUISINE ARTISANAL RYORISHU 15 % – 30 CL	**16**
SAKÉ DE CUISINE ARTISANAL RYORISHU 15 % – 72 CL	**28**
HONMIRIN 14 % – 30 CL	**17**

SEL NAZUNA NO SHIO – ARASHIO AO	**18**
HUILE D’OLIVE MISSION – 90 G	**40**
HUILE D’OLIVE MISSION – 180 G	**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 DÉCOUVRENT 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, DU 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

12:00-14:30 (week-end 15:30) & 19:00-21:30

SAVORY WAGASHI – BOUCHÉES

酒粕せんべい SAKEKASU SENBEI (SHISO ROUGE – WASABI) | 7,50
松風 MATSUKAZE | 7
よもぎ味噌大福 YOMOGI MISO DAIFUKU | 7,50

CHIPS DE NORI AU SÉSAME | 6

EDAMAME | 5

本日の一品 PLAT DU JOUR SHŌJIN RYŌRI | 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 TRANCHÉES, AU YUZU ET AU SHISO.

ハマチの活け締め刺身 SASHIMI DE HAMACHI PREMIUM (WAKAYAMA) | 35

キャビア CAVIAR NÖVA | 73 (20 G) | 108 (30 G)
PERLES D'ESTURGEON (ACIPENSER BAERII) ÉLEVÉ PENDANT PLUS DE 8 ANS DANS LES EAUX SOUTERRAINES FROIDES D'ESTONIE, PARMI LES PLUS PURES D'EUROPE, PUIS AFFINÉES EN MALOSSOL TRADITIONNEL SELON UN SAVOIR-FAIRE JAPONAIS.
ISSU D'UNE COLLABORATION ÉTROITE ENTRE ÉLEVEURS ESTONIENS ET MAÎTRE AFFINEUR JAPONAIS, DANS L'ESPRIT KAIZEN, CE CAVIAR 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 DES 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 & DÎNER (DERNIÈRE COMMANDE 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 DU MENU VÉGÉTARIEN. EN FIN DE DÉGUSTATION, LE BOUILLON, ENRICHI PAR LES LÉGUMES, LE TOFU ET LE WAGYU, EST SUBLIMÉ PAR DES UDON ARTISANAUX.
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 DU MENU VÉGÉTARIEN. EN FIN DE DÉGUSTATION, LE BOUILLON, ENRICHI PAR LES LÉGUMES, LE TOFU ET LE HAMACHI, EST SUBLIMÉ PAR DES UDON ARTISANAUX.
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 DU MENU VÉGÉTARIEN. EN FIN DE DÉGUSTATION, LE BOUILLON, ENRICHI PAR LES LÉGUMES, LE TOFU ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES, EST SUBLIMÉ PAR DES UDON ARTISANAUX.
NORMAL (125 G) : 75 + EXTRA (50 G) : 25

VÉGÉTARIEN

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE ÉQUILIBRÉE ET RÉCONFORTANTE, METTANT EN VALEUR DES INGRÉDIENTS CHOISIS POUR LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR RICHESSE EN SAVEURS : LÉGUMES BIO DE SAISON, TOFU MAISON BIO, DASHI AU KOMBU ET AUX SHIITAKÉS PREMIUM, UDON ARTISANAUX.
40

Un moment de partage où tradition et excellence se rencontrent.

MEDSPA

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, À AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA PEAU ET À APAISER LE CORPS TOUT ENTIER.
UNE EXPÉRIENCE DE BIEN-ÊTRE ULTIME POUR HARMONISER CORPS ET ESPRIT.

1 SÉANCE | 50
FORFAIT DÉCOUVERTE (2 PREMIÈRES 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 (2 PREMIÈRES SÉANCES) | 55
FORFAIT OVE PRO (4 SÉANCES) | 150
FORFAIT OVE PRO PREMIUM (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 CHEF MAKOTO HAYASHI, 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 ET PAR 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 LE CHEF, QUI VOUS PRÉSENTERA CHAQUE CRÉATION.
- DÉGUSTATION : 5 SERVICES AU RYTHME DU CHEF.
- ACCORDS : EN OPTION, SAKÉS ARTISANAUX OU 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 € (MENU VÉGÉTALIEN)**
- PLACES LIMITÉES : 4 CONVIVES MAXIMUM PAR SOIRÉE

RÉSERVATION INDISPENSABLE.

IPPUKU TEA RITUAL <45>

15:00-18:30 (DERNIÈRE COMMANDE : 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 DE NOTRE SÉLECTION (≤ 12 €)
+ 3 BOUCHÉES KAISEKI (3 SAVORY WAGASHI)
+ 2 WAGASHI (1 NERIKIRI + 1 DAIFUKU)

"SHUGO"

POUR LES AMATEURS DE SAKÉ, DE VIN ET DE BIÈRE
1 VERRE DE VIN ROUGE / VIN BLANC / CRÉMANT / SAKÉ / BIÈRE
+ 3 BOUCHÉES KAISEKI (3 SAVORY WAGASHI)
+ 2 WAGASHI (1 NERIKIRI + 1 DAIFUKU)

WAGASHI

CONFISERIE JAPONAISE TRADITIONNELLE, DÉLICATEMENT CONFECTIONNÉE À PARTIR D'INGRÉDIENTS NATURELS, LE WAGASHI S'INSPIRE SOUVENT DES SAISONS. IL ALLIE ESTHÉTIQUE RAFFINÉE ET SAVEURS SUBTILES, REFLET DE L'ÉLÉGANCE ET DE LA CULTURE DU THÉ JAPONAIS.

SAKURA DOMYOJI　桜道明寺　|　8
DOMYOJI, ANKO
PRÉPARÉ À BASE DE RIZ GLUANT CONCASSÉ, CE GÂTEAU DE RIZ ROSE ET MOELLEUX EST GARNI DE PÂTE DE HARICOTS ROUGES SUCRÉE ET ENVELOPPÉ D'UNE FEUILLE DE CERISIER PARFUMÉE. UNE DOUCEUR EMBLÉMATIQUE DU JAPON.

INOKO-MOCHI　亥の子餅　|　7,50
MOCHI CANNELLE & SÉSAME, PÂTE DE HARICOTS ROUGES
TRADITION JAPONAISE DU MOIS DE NOVEMBRE, L'INOKO-MOCHI SYMBOLISE LA SANTÉ, LA PROSPÉRITÉ ET LA PROTECTION CONTRE LE FEU. NOTRE VERSION ASSOCIE CANNELLE, SÉSAME ET PÂTE DE HARICOTS ROUGES SUCRÉE.

SANSHO YUZU DAIFUKU　山椒ゆず大福　|　8
MOCHI, PÂTE DE HARICOTS AU YUZU
UN DAIFUKU MOELLEUX, DÉLICATEMENT PARFUMÉ AU SANSHO, UNE ÉPICE JAPONAISE TRADITIONNELLE, FOURRÉ D'UNE PÂTE DE HARICOTS AU YUZU, FRAÎCHE ET ACIDULÉE.

MOMIJI　紅葉　|　8,50
NERIKIRI, CHOCOLAT
UN NERIKIRI DÉLICAT ENVELOPPANT UNE GANACHE ONCTUEUSE AU CHOCOLAT, QUI ÉVOQUE LA BEAUTÉ DES FEUILLES D'ÉRABLE ROUGES, SYMBOLE DE L'AUTOMNE JAPONAIS.

KAKI　柿　|　8
UIRŌ, PÂTE DE HARICOTS BLANCS
UNE PÂTISSERIE MOELLEUSE À BASE DE FARINE DE RIZ, GARNIE D'UNE DOUCE PÂTE DE HARICOTS BLANCS, ÉVOQUANT LE FRUIT JAPONAIS TRADITIONNEL, LE KAKI.

MATCHA DAIFUKU　抹茶大福　|　7,50
MOCHI, MATCHA AN
UNE PÂTE DE MOCHI TENDRE ENVELOPPANT UNE GARNITURE DE HARICOTS AU MATCHA LÉGÈREMENT AMÈRE.

Collection saisonnière de wagashi confectionnée par la cheffe
Mariko-san 長岡　真理子

ATELIER MORNING MATCHA

« Un rituel japonais pour éveiller les sens chez Thé ka 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 ET ÉLÉGANCE DÈS LE RÉVEIL.

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 — **12** — **48**
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 2023 — **16,50** — **80**
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 — **11** — **55**
CE VIN PRÉSENTE UN PROFIL LÉGER ET PARFUMÉ, AVEC DES ARÔMES FRUITÉS ET UNE STRUCTURE ÉQUILIBRÉE.
CÉPAGES : PINOT NOIR, GAMAY

BOURGOGNE CHARDONNAY 2022 — **81**
LA NOISETTE S'Y EXPRIME SOUS DES ACCENTS MIELLÉS, BEURRÉS, NUANCÉS DE FOUGÈRE, D'ÉPICES ET 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 — **92**
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 — **121**
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 — **152**
L'ÉCLAT DE LA JEUNESSE LE PARE 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 2023 — **161**
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.

SAYAKA – THÉ BLANC PREMIUM | 14 | 40 (50 G)
UN THÉ BLANC JAPONAIS RARE DE YAME, SÉLECTIONNÉ À LA MAIN PAR LE MAÎTRE DE THÉ KIYA. D'UNE DOUCEUR ET D'UNE RICHESSE REMARQUABLES, IL OFFRE UNE BELLE PROFONDEUR UMAMI, SANS AUCUNE AMERTUME NI ASTRINGENCE, ET UNE FINALE RONDE ET PERSISTANTE. NATURELLEMENT RICHE EN ACIDES AMINÉS (L-THÉANINE), IL FAVORISE LA CONCENTRATION ET LA CLARTÉ MENTALE ; SES ANTIOXYDANTS CONTRIBUENT À LA DÉTENTE ET AU BIEN-ÊTRE.

KIRI – TAMARYOKUCHA COMPETITION | 13 | 41 (80 G)
UN TAMARYOKUCHA RARE AUX FEUILLES DÉLICATEMENT COURBÉES (SAE-MIDORI, TSUYUHIKARI), D'UNE PURETÉ ET D'UN RAFFINEMENT EXCEPTIONNELS. IL S'OUVRE SUR DES NOTES D'AGRUMES ÉCLATANTES, SUIVIES DE LA DOUCEUR DE L'AMANDE FRAÎCHE ET D'UNE SUBTILE NOTE VÉGÉTALE DE ROQUETTE VAPEUR, AVANT UNE LONGUE FINALE LÉGÈREMENT SUCRÉE. RICHE EN CATÉCHINES, IL PROCURE UNE ÉNERGIE DOUCE ET STABLE ET UNE BELLE CLARTÉ D'ESPRIT.

KOHEI – GABA HIGH-GRADE BIO (OITA) | 6 | 15 (100 G)
UN THÉ VERT GABA BIOLOGIQUE CULTIVÉ À OITA, À LA LIQUEUR DOUCE ET RAFRAÎCHISSANTE, AUX NOTES SUCRÉES, ÉPICÉES ET D'AGRUMES ; À L'OUVERTURE, SON PARFUM RAPPELLE LE PAIN D'ÉPICES. RICHE EN GABA NATUREL, EN POLYPHÉNOLS ET EN L-THÉANINE, IL AIDE À RÉDUIRE LE STRESS ET FAVORISE LA DÉTENTE ET LE SOMMEIL. FAIBLE EN CAFÉINE, IL SE SAVOURE À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE.

TAKACHIHO – OOLONG COMPETITION (MIYAZAKI) | 12 | 25 (30 G)
ISSU DU CULTIVAR TAKACHIHO ET TRANSFORMÉ EN OOLONG SELON DES MÉTHODES ARTISANALES, CE THÉ D'EXCEPTION DÉVOILE DE DÉLICATES NOTES FLORALES, FRUITÉES ET MIELLÉES, UNE BELLE RONDEUR ET UNE FINALE ÉLÉGANTE. RICHE EN POLYPHÉNOLS PROPRES AU OOLONG, IL EST RECONNU POUR FAVORISER LA DIGESTION ET LA DÉTENTE.

NADESHIKO – THÉ FERMENTÉ HIGH-GRADE BIO | 8 | 30 (60 G)
UN THÉ JAPONAIS RARE, FERMENTÉ SELON UN PROCÉDÉ NATUREL QUI RÉVÈLE UNE DOUCEUR FRUITÉE ET DE RICHES NOTES FLORALES. SA LIQUEUR AMBRÉE ÉVOQUE 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 ET L'ÉQUILIBRE INTESTINAL.

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

3 INFUSIONS INCLUSES, SAUF MATCHA

BOISSONS

KIMINO (NOUVEAUTÉ – EXCLUSIVITÉ) | 7,90 (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
KOHAKU – BOISSON MAISON AU YUZU, GINGEMBRE ET MIEL – BIO | 11
CAFÉ SUMIYAKI BLEND | 8 | 42 (250 G)
COLD BREW SUMIYAKI CAFÉ | 8
CAPPUCCINO SUMIYAKI BLEND | 8,50

EAU *(MICROFILTRÉE PAR OSMOSE INVERSE)*
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)

THÉ KOUCHA PÉTILLANT | 8,50
THÉ SENCHA PÉTILLANT MIDORI | 8,50

BIÈRE ECHIGO PREMIUM (RIZ KOSHIHIKARI) – 50 CL | 12
CIDRE LUMIÈRE – 33 CL | 16
SAKÉ ENANOHOMARE HIYA GENSHU – 18 CL | 22
KUROMATSU SENJO JUNMAI DAIGINJO PROTOTYPE – 30 CL | 39

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

SAKE

KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « EAU DE DÉSIR » : UN SAKÉ MODERNE ET GASTRONOMIQUE DONT ON SENT TOUTE LA PUISSANCE ET LA DENSITÉ DU TERROIR, AVEC SA VARIÉTÉ DE RIZ YAMADA-NISHIKI QUI S'EXPRIME PLEINEMENT. ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, TEL LE JASMIN, D'UNE BELLE VITALITÉ ET D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR.	13	74 720 ml
KUHEIJI 50 JUNMAI DAIGINJO « SAUVAGE » : CUVÉE EMBLÉMATIQUE METTANT À L'HONNEUR LE RIZ OMACHI, LE PLUS ANCIEN RIZ À 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 DISCRET, OFFRE UNE GRANDE VARIÉTÉ D'EXPRESSIONS.	13	74 720 ml
KUHEIJI 40 JUNMAI DAIGINJO « KYODEN » : EN BOUCHE, ON PERÇOIT UNE LÉGÈRE AMERTUME, COMME CELLE D'UNE ÉCORCE D'AGRUME PRESSÉE, AINSI QU'UNE BELLE NOTE UMAMI. LE VOLUME DE L'UMAMI EST DÉLICATEMENT MAÎTRISÉ, CE QUI DONNE UN ÉQUILIBRE TRÈS HARMONIEUX. UNE ACIDITÉ DISCRÈTE 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 » : UMAMI ET ACIDITÉ. LES NOTES DE CÉRÉALES GRILLÉES, DE SOUS-BOIS ET DE CHAMPIGNONS S'EFFACENT AU PROFIT D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR. BIEN QUE TRANSLUCIDE, IL EST RICHE ET CRÉMEUX : UN SAKÉ D'UNE TRÈS GRANDE ÉLÉGANCE. TYPE : JUNMAI DAIGINJO – AICHI	17	99 720 ml
KUHEIJI 30 KAMOSHIBITO DAIGINJO « HI NO KISHI » 2020 CHEF-D'ŒUVRE DE KUHEIJI, PRODUIT EN SEULEMENT 270 BOUTEILLES. ARÔMES DE MELON, D'HERBES ET D'UNE LÉGÈRE FUMÉE. FRAIS, AVEC UNE ACIDITÉ DOUCE QUI SE RÉPAND SANS EFFORT EN BOUCHE. NOTES D'UMAMI ET D'AMERTUME AGRÉABLE, ENVELOPPÉES DANS UNE TEXTURE LISSE.		292 720 ml
SAKÉ PÉTILLANT JUNMAISHU KOKKA NO KAORI, 10 % CE SAKÉ PÉTILLANT INTERPELLE PAR SA ROBE ROSE, ISSUE DE LA LEVURE ROUGE, ET PAR SES FINES BULLES NATURELLES. ÉLÉGANT ET RAFFINÉ, IL PRÉSENTE UN PROFIL FRUITÉ, FLORAL ET ACIDULÉ ÉVOQUANT LA CERISE ACÉROLA, AVEC DES NOTES COMPLEXES D'AGRUMES, DE CERISE, DE FRAMBOISE ET 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 SOYEUSE 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	61 500 ml
LE **YUZUSHU** EST UNE LIQUEUR JAPONAISE ÉLABORÉE EN FAISANT INFUSER DU JUS DE YUZU, UN AGRUME ORIGINAIRE DU JAPON, DANS DU SHŌCHŪ. ELLE EST RÉPUTÉE POUR SA SAVEUR RAFRAÎCHISSANTE ET ACIDULÉE.	14	30 300 ml 70 720 ml
UMESHU : ÉLABORÉE À PARTIR DE PRUNES MACÉRÉES DANS DU SHŌCHŪ (ALCOOL DISTILLÉ), CETTE LIQUEUR DE PRUNE SE DISTINGUE PAR SA TEXTURE SOYEUSE ET SA SAVEUR FRUITÉE, QUI APPORTE UNE BELLE FRAÎCHEUR EN BOUCHE.		70 720 ml