



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
sachez consommer avec modération.

## Verre de Vin / Wine by the glass

10cl(100ml)

< Champagne >

S. A. **De Sousa « Chemins des Terroirs »** Extra Brut 21€

< Blancs >

2022 **Sancerre Les Romains** « Bio » 18€  
Domaine Vacheron

2021 **Koshu Shimoiwasaki** 甲州 下岩崎 20€  
Domaine Diamond Winery préf.Yamanashi JAPON

Le Koshu séduit par sa fraîcheur, son acidité vive, son arôme fruité délicat, pomme, pêche blanche ,  
sa sécheresse avec assez de minéralité et sa polyvalence avec une variété de cuisines.

*Koshu seduces with its freshness, its lively acidity, its delicate fruity aroma, apple, white peach,  
its dryness with enough minerality and its versatility with a variety of cuisines*

2021 **Saint-Romain** 20€  
Domaine Matrot

< Rouge >

2018 **Auxey Duresses** 20€  
Domaine Matrot

## Champagnes

75cl(750ml)

1997	<b>Alfred Gratien</b>	Collection Memory Ch66 Pn24 Pm10	420€
2012	<b>Alfred Gratien</b>	Brut Millésimé Ch60 Pn25 Pm15	170€
2013	<b>Dom Pérignon</b>	Brut Ch52 Pn48	600€
2013	<b>S de Salon</b>	Brut Ch100	2200€
S. A.	<b>Alfred Gratien</b>	Brut Nature Ch41 Pn29 Pm25	145€
S. A.	<b>De Sousa « Chemins des Terroirs »</b>	Extra Brut Ch50 Pn30 Pm20	145€
S. A.	<b>Alfred Gratien</b>	Brut Rosé Ch46 Pn32 Pm27	150€
S. A.	<b>Agrapart et fils 7 crus</b>	Extra-Brut Ch90 Pn10	155€
S. A.	<b>Krug</b>	Grande Cuvee 171ème Edition Ch37 Pn45 Pm18	640€
S. A.	<b>Jacques Selosse</b>	Lieux-Dits sous le mont Premier cru Extra-Brut Pn100 Blanc de Noirs	1270€

### Champagnes Sélectionnées par notre Chef

2016	<b>Alfred Gratien</b>	Brut Blanc de Blancs Ch100	170€
2016	<b>Pascal Agrapart « Mineral »</b>	Extra Brut Blanc de Blancs Ch100	230€
S. A.	<b>Agrapart &amp; fils « Terroirs »</b>	Extra Brut Blanc de Blancs Ch100	170€
S. A.	<b>Pascal Agrapart « Exp.16 »</b>	Brut Nature Blanc de Blancs Ch100	530€
S. A.	<b>De Sousa « Avec le Temps »</b>	Extra Brut Blanc de Blancs Ch100	170€

## Vins Blancs / White Wines

75cl(750ml)

<Bourgogne>

2005	<b>Corton Charlemagne</b>	Domaine Jacques Prieur	980€
2017	<b>Montrachet Grand cru</b>	Domaine Albert Bichot	1650€
2017	<b>Meursault Les Criots</b>	Domaine Pierre Boisson	360€
2018	<b>Meursault 1er cru Genevrières</b>	Domaine Leroy	2200€
2018	<b>Chablis Grand cru Vaudesir</b>	Domaine William Fevre	265€
2019	<b>Montagny</b>	Domaine Faiveley	75€
2019	<b>Auxey Duresses 1er cru En reugne</b>	Domaine Pierre Boisson	195€
2020	<b>Montrachet Grand cru</b>	Domaine Jean Chartron	2050€
2020	<b>Meursault 1er cru les Charmes</b>	Domaine Comtes Lafon	1280€
2020	<b>Puligny Montrachet Les vieilles vignes</b>	Domaine Vincent Girardin	195€
2020	<b>Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot</b>	Domaine Vincent Girardin	215€
2020	<b>Rully 1er cru Cloux</b>	Domaine de Villaine	« Bio » 120€
2021	<b>Pouilly Fuissé 1er cru Les Chevrières</b>	Domaine Olivier Merlin	120€
2021	<b>Saint-Romain</b>	Domaine Matrot	140€

## Vins Blancs / White Wines

75cl(750ml)

### <Bordeaux>

2019 Ch.Talbot Caillou Blanc 90€

### Pessac-Léognan

2006 Ch.Haut Brion 1950€

2018 Ch. de Fieuzal 170€

2020 Ch.Carbonnieux 110€

### <Alsace>

2020 Gewurztraminer Roche Calcaire « Bio » 95€  
Domaine Zind-Humbrecht

2020 Riesling Roche Calcaire « Bio » 85€  
Domaine Zind-Humbrecht

### <Loire>

2019 Pouilly Fumé Baron de L 210€  
Domaine de Ladoucette

2021 Vouvray Clos du Bourg « Bio » 95€  
Domaine Huet

2022 Sancerre Les Romains « Bio » 120€  
Domaine Vacheron

## Vins Blancs / White Wines

75cl(750ml)

### <Côte du Rhône>

2007	<b>Hermitage</b>	Domaine Tardieu Laurent	230€
2020	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	Domaine de Cristia « Bio »	105€
2022	<b>Croze Hermitage</b>	Domaine Tardieu Laurent	90€

### <Japon>

#### préf. Yamanashi

2021	<b>Koshu Shimoiwasaki</b> 甲州 下岩崎	Domaine Diamond Winery	140€
------	----------------------------------	------------------------	------

Le Koshu séduit par sa fraîcheur, son acidité vive, son arôme fruité délicat, pomme, pêche blanche , sa sécheresse avec assez de minéralité et sa polyvalence avec une variété de cuisines.

## Vins Rouges / Red Wines

75cl(750ml)

### <Bordeaux>

#### Haut-Medoc

2011 **Ch. La Tour Carnet** 4ème Grand cru classé 100€

#### Médoc

2011 **La Goulée by Cos d'estournel** 85€

#### Margaux

2000 **Ch. Giscours** 3ème Grand cru classé 295€

2005 **Ch. Giscours** 3ème Grand cru classé 265€

#### Saint-Julien

1986 **Ch. Léoville las Cases** 2ème Grand cru classé 580€

1989 **Ch. Ducru-Beaucaillou** 2ème Grand cru classé 520€

1995 **Ch. Léoville Poyferré** 2ème Grand cru classé 360€

#### Pauillac

1985 **Ch. Haut-Batailley** 5ème Grand cru classé 255€

2000 **Ch. Lynch Bages** 5ème Grand cru classé 760€

#### Saint-Estèphe

1990 **Ch. Calon-Segur** 3ème Grand cru classé 580€

2011 **Les Pagodes de Cos** 2èm vin de Ch. Cos d'Estournel 140€

## Vins Rouges / Red Wines

75cl(750ml)

<Bourgogne>

2014	<b>Grand Echezeaux</b>		875€
		Domaine Joseph Drouhin	
2014	<b>Romanée Saint-Vivant</b>	Les Quatre Journeaux	935€
		Domaine Louis Latour	
2014	<b>Gevrey Chambertin</b>	1er cru Clos Saint-Jacques	460€
		Domaine Louis Jadot	
2018	<b>Cotes de Nuits-Villages Les Vignottes</b>		95€
		Domaine Confuron	
2018	<b>Auxey Duresses</b>		135€
		Domaine Matrot	
2018	<b>Nuits Saint-Georges</b>		145€
		Domaine Lécheneaut	
2018	<b>Savigny les Beaune</b>		150€
		Domaine Simon Bize & Fils	



## Vins Rouges / Red Wines

75cl(750ml)

### <Loire>

2019 **Sancerre** 75€  
Domaine Vacheron

### <Côte du Rhône>

2013 **Châteauneuf-du-Pape** 195€  
Domaine Charvin

### <Italie>

2009 **il Pollenza IGT** 145€

### <Japon>

préf. Yamanashi

2016 **Muscat Bailey A Y cube マスカット・ベリーA** 100€  
Domaine Diamond Winery



# 日本酒

Sakes Japonais

Japanese Sakes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
sachez consommer avec modération.

## Collection Prestige Sakes du Sushi B

72cl(720ml)

< préf.Fukushima 福島県 >

**Daishichi Horeki (Junmai Daiginjo)** 16%vol 660€  
**大七 宝曆 純米大吟醸原酒零酒** polissage 精米歩合 50%

Nombre de bouteilles limitées. Note d'aigre-doux, fruitée, doux et crémeux.  
甘酸っぱく熟した果実の含み香。濃い旨味ととろりとした舌触り。  
Limited number of bottles. Sweet and creamy, with a sweet and  
fruity note of bittersweet.

< préf.Fukui 福井県 >

**Kokuryu ISHIDAYA (Junmai Daiginjo)** 16%vol 850€  
**黒龍石田屋 純米大吟醸** polissage 精米歩合 35%

Vieilli à basse température, onctueux, note de fleurs et de vanille.  
Notre restaurant n'en propose qu'une seule bouteille par an.  
びわ、スズランなど穏やかな花の香。低温熟成でまろやか、熟成と厚みを感じる。  
日本でも入手困難、当店でも年間1本限定割り当て。  
Aged at a low temperature, creamy, with notes of flowers and vanilla.  
Only one bottle available annually at our restaurant.

< préf.Fukui 福井県 >

**Kokuryu NIZAEMON (Junmai Daiginjo)** 16%vol 850€  
**黒龍仁左衛門 純米大吟醸** polissage 精米歩合 35%

Un arôme délicat rappelant le beurre et la vanille, avec une acidité subtile  
évoquant le melon et la banane, offrant une saveur noble et raffinée.  
Notre restaurant n'en propose qu'une seule bouteille par an  
バタークリームとバニラの芳香。メロンやバナナの様な酸、高貴な洗練された味わい。  
日本でも入手困難、当店でも年間1本限定割り当て。  
A noble and sophisticated flavor with aromas reminiscent of buttercream  
and vanilla, and a hint of acidity resembling melon and banana.  
Only one bottle available annually at our restaurant.

## Collection Prestige Sakes du Sushi B

72cl(720ml)

< préf.Mie 三重県 >

**Zaku Satori (Junmai Daiginjo)** 16%vol 630€  
**作 智 純米大吟醸** polissage 精米歩合 40%

Une douce texture soyeuse, un goût profond et prononcé, et des arômes élégants, jeune et digne. Il a été choisi pour le toast du sommet du G7 qui s'est tenu à Ise-shima en 2016.

絹の様に柔らかな舌触り、ふくよかで深みのある味わいと優美な透明感の香り。  
「G7 伊勢志摩サミット 2016」首脳ディナーの乾杯酒。

A gentle, silky texture, a deep and pronounced flavor, and elegant, youthful, and dignified aromas. It was chosen for the toast at the G7 summit held in Ise-Shima in 2016.

< préf.Yamaguchi 山口県 >

**Dassai Beyond (Junmai Daiginjo)** 16%vol 840€  
**瀬奈 磨きその光へ 純米大吟醸** polissage non divullgué 精米歩合非公開

Un parfum exquis, une profondeur et une complexité de goût, ainsi qu'une longue et agréable rémanence caractérisent ce sake. Il s'agit d'une bouteille emblématique offerte par le gouvernement japonais au président Obama.

馥郁たる香り、味の重層性や複雑性、心地よく続く長い余韻が特徴。  
日本政府からオバマ大統領に贈られた日本を代表する1本。

It features a rich fragrance, complexity in taste, and a pleasantly lingering long finish. It is the representative sake of Japan, gifted to President Obama by the Japanese government.

## Dégustations des SAKES / SAKES tastings

**Grande Dégustation des 7 sakés pour Menu Dîner** 110€

*Tasting of 7 glasses of sake for Dinner Menu*

1 saké pétillant 10cl pour commencer

*1 sparkling sake 100ml to start*

2 sakés secs 10cl pour les entrees et plat(s)

*2 dry sakes 100ml to starters & 2 dishes*

2 sakés secs 10cl pour sushis

*2 dry sakes 100ml to sushis*

1 saké doux 4cl pour desserts

*1 sweet sake 40ml to desserts*

1 eau de vie japonais « Kuma-Shochu » 4cl pour terminer

*1 rice brandy « Kuma-Shochu » 40ml to finish*

\*Pouvez-vous commander avant le service, s.v.p..!

*Please order before service.*

**Dégustation des 5 sakés 10cl** 85€

*Tasting of 5 glasses of sake 100ml*

\*Pouvez-vous commander avant le service, s.v.p..!

*Please order before service.*

**Dégustation des 3 sakés 10cl** 50€

*Tasting of 3 glasses of sake 100ml*

## Saké du Mois en carafe à saké(10cl) N°1

Sake of the Month in sake carafe(100ml)

<préf.Hokkaido 北海道>

**Kokushimuso Koku (Junmai)** 12.2%vol 18€  
**国士壹双 虚空 純米酒** polissage 精米歩合 60%

Saké fin, fruité, avec des notes de pêche blanche et pomme.

さらりとしたリンゴ、白桃の様な香りと甘酸っぱさ軽やかな味わい、冷まし。

Fine, fruity sake, with hints of white peach and apple.

<préf.Yamagata 山形県>

**Tatenokawa Seiryu (Junmai Dai Ginjo)** 14%vol 21€  
**楯野川 清流 純米大吟醸** polissage 精米歩合 50%

Arômes de pomme et de poire. Comme son nom "Seiryu" (Courant Limpide) l'indique, il offre une sensation de transparence et une texture légère en bouche. La finale est fraîche et nette.

リンゴや洋梨の香りが感じられる。“清流”の名の通り、透明感があり、軽快な口当たり。

後味がさっぱりしている。

Aromas of apple and pear. As the name "Seiryu(Clear Stream)" suggests, it has a clear, light, and refreshing taste with a clean finish.

<préf.Saga 佐賀県>

**Tenzan Shichida (Junmai Ginjo)** 16%vol 20€  
**天山・七田 純米吟醸** polissage 精米歩合 50%

Une douce odeur de melon et de banane. Un équilibre parfait entre la douceur modérée et l'acidité agréable. Le prix du Président du Concours KURA Master.

メロン、バナナの様な穏やかな香り。口当たりが良く、適度な酸味、旨味、酸のバランス良し。蔵マスター・プレジデント賞受賞

A gentle scent of melon and banana. A perfect balance between moderate sweetness and pleasant acidity. The prix of President at KURA Master Competition .

## Saké du Mois en carafe à saké(10cl) N°2

Sake of the Month in sake carafe(100ml)

< préf.Akita 秋田県 >

Umakara Mansaku (Tokubetsu Junmai) 16%vol 18€

旨辛 まんさく 特別純米 polissage 精米歩合 55%

Végétal, équilibré. Notes de céréales et de fruits secs, riche en umami.

穀物、ドライフルーツのような柔らかい香り。米の旨味を凝縮させた深いコクの辛口

Dry, plant-based, balanced. Hints of cereals and dried fruits. Rich in Umami.

< préf.Ishikawa 石川県 >

Kuro-obi Yu-Yu (Tokubetsu Junmai) 15%vol 18€

黒帯悠々 特別純米 polissage 精米歩合 68%

Assemblage de 3 sakés différents. Goût ambré, note de miel et d'épices.

Kura Master Médaille d'Or 2019.

蜂蜜や飴のような柔らかい香り。甘みの後に柔らかい苦みと辛さを伴う。燗もお勧め。

Assembly of 3 different sakes. Amber taste, hints of honey and spices.

< préf.Shiga 滋賀県 >

Shichihon Yari Wataribune77%(Junmai) 15%vol 18€

七本槍 渡船 77% 純米 polissage 精米歩合 77%

Nez végétal, jeune pousse et céréale maltée. Bouche tension automnale, saline et umami. Finale persistante et beaux amers.

幻の酒米・渡船を復活させ、重過ぎず、優しい旨味と心地良い酸味を感られる純米酒。

Vegetal nose, young shoots, and malte cereal. Autumnal tension in the mouth, with saline and umami notes. Persistent finish with beautiful bitterness.

< préf.Tochigi 栃木県 >

Senkin Organic Nature W (Kijoshu) 14%vol 18€

仙倉オーガニックナチュラル W 貴醸酒 polissage 精米歩合 90%

Nez exotique, orange confite et délicat de jasmin. Bouche soyeuse, douce et acidulée. Conseiller pour dessert.

マンゴー、バナナに穀物を足した様な複雑な香り、甘みと酸のバランスが絶妙。デザートに！

Exotic nose, candied orange, and delicate jasmine. Silky, sweet, and tangy palate. Recommended for dessert.

## SAKE en Bouteille / in a bottle

50cl(500ml)

<préf.Hokkaido 北海道>

Kokushimuso Koku (Junmai) 12.2%vol 85€  
国士壹双 虚空 純米酒 polissage 精米歩合 60%

Saké fin, fruité, avec des notes de pêche blanche et pomme.

さらりとしたリンゴ、白桃の様な香りと甘酸っぱさ軽やかな味わい、冷良し。

Fine, fruity sake, with hints of white peach and apple.

72cl(720ml)

<préf.Akita 秋田県>

Umakara Mansaku (Tokubetsu Junmai) 16%vol 130€  
旨辛 まんさく 特別純米 polissage 精米歩合 55%

Végétal, équilibré. Notes de céréales et de fruits secs, riche en umami.

穀物、ドライフルーツのような柔らかい香り。米の旨味を凝縮させた深いコクの辛口

Dry, plant-based, balanced. Hints of cereals and dried fruits. Rich in Umami.

<préf.Yamagata 山形県>

Tatenokawa Seiryu (Junmai Dai Ginjo) 14%vol 130€  
楯野川 清流 純米大吟醸 polissage 精米歩合 50%

Arômes de pomme et de poire. Comme son nom "Seiryu" (Courant Limpide) l'indique, il offre une sensation de transparence et une texture légère en bouche. La finale est fraîche et nette.

リンゴや洋梨の香りが感じられる。“清流”の名の通り、透明感があり、軽快な口当たり。後味がさっぱりしている。

Aromas of apple and pear. As the name "Seiryu(Clear Stream)" suggests, it has a clear, light, and refreshing taste with a clean finish.

<préf.Tochigi 栃木県>

Senkin Organic Nature W (Kijoshu) 14%vol 120€  
仙禽オーガニックナチュラル W 貴醸酒 polissage 精米歩合 90%

Nez exotique, orange confite et délicat de jasmin. Bouche soyeuse, douce et acidulée. Conseiller pour dessert.

マンゴー、バナナに穀物を足した様な複雑な香り、甘みと酸のバランスが絶妙。

Exotic nose, candied orange, and delicate jasmine. Silky, sweet, and tangy palate. Recommended for dessert.



## SAKE en Bouteille / in a bottle

72cl(720ml)

< préf.Niigata 新潟県 >

**Kirinzan Yawaraka (Junmai)** 15%vol 120€  
麒麟山やわらか 純米 polissage 精米歩合 60%

Végétal et corsé, belle harmonie, entre saveur et parfum.

Notes d'ananas et de citron.

軽快でまろやかな、優しい旨味とさっぱりした飲み口。畑も豊かな味わい。

Vegetal and full-bodied, beautiful harmony, between flavor and fragrance

Hints of pineapple and lemon.

< préf.Yamanashi 山梨県 >

**Shichiken Yama no kasumi** 11%vol 135€  
七賢 山ノ霞 (Pétillant / Sparkling) polissage non divulgué 精米歩合非公開

Légèrement troublé par un fin dépôt de riz.

Il est frais, vif, sur des notes lactiques, avec arômes de poire, d'ananas, de pomme verte.

南アルプス・白州の名水から生まれた瓶内二次発酵の薄濁り発泡酒。

米の旨味のふくよかさときめ細かい泡の爽快感のバランス良し。

Slightly disturbed by a fine deposit of rice. It is fresh, lively,

with lactic notes, with aromas of pear, pineapple and green apple.

< préf.Aichi 愛知県 >

**Kuheiji 50 Eau du Désir (Junmai Daiginjo)** 16%vol 150€  
九平次 純米大吟醸 polissage 精米歩合 50%

Nez fruité, acidité frais, sec, umami du riz concentré.

辛口、お米の凝縮した味わい。蜂蜜の様なほのかな甘み、切れの良い酸、優しい果実香。

Fruity aroma, fresh acidity, dry, concentrated rice umami.

< préf.Ishikawa 石川県 >

**Kuro-obi Yu-Yu (Tokubetsu Junmai)** 15%vol 120€  
黒帯悠々 特別純米 polissage 精米歩合 68%

Assemblage de 3 sakés différents. Goût ambré, note de miel et d'épices.

Kura Master Médaille d'Or 2019.

蜂蜜や飴のような柔らかい香り。甘みの後に柔らかい苦みと辛さを伴う。畑もお勧め。

Assembly of 3 different sakes. Amber taste, hints of honey and spices.

Kura master Gold Medal 2019.

## SAKE en Bouteille / in a bottle

72cl(720ml)

< préf.Fukui 福井県 >

Kokuryu Ryu (Daiginjo) 16%vol 215€  
黒龍 龍 大吟醸 polissage 精米歩合 40%

Produit à côté de la mer, note de fleurs blanches, lait de coco et amande douce.

桃、メロンの香。滑らかな旨味、穏やかな酸で小気味の良いキレ。

余韻も長く深みを感じる長期熟成大吟醸

Produced near the sea, hints of white flowers, coconut milk and almonds.

< préf.Mie 三重県 >

Zaku Gen no Tomo (Tokubetsu Junmai) 15%vol 120€  
作 玄の智 特別純米 polissage 精米歩合 60%

Arôme de pêche blanche et de fleurs. Sec avec une légère acidité.

白桃や炊立てご飯の香り。酸味が甘みを引き立て、控え目の旨味が複雑さを与える

Aroma of white peach and flowers. Dry with a slight acidity

< préf.Shiga 滋賀県 >

Shichihon Yari Wataribune77%(Junmai) 15%vol 120€  
七本槍 渡船 77% 純米 polissage 精米歩合 77%

Nez végétal, jeune pousse et céréale maltée. Bouche tension automnale, saline et umami. Finale persistante et beaux amers.

幻の酒米・渡船を復活させ、重過ぎず、優しい旨味と心地良い酸味を感じられる純米酒。

Vegetal nose, young shoots, and malte cereal. Autumnal tension in the mouth, with saline and umami notes. Persistent finish with beautiful bitterness.

50cl(500ml)

< préf.Hyogo 兵庫県 >

Fukunishiki FU (Junmai) 8%vol 85€  
富久錦 FU 純米 polissage 精米歩合 70%

Saké moderne, d'une grande buvabilité(8% vol seulement).

Plein de fruits(poire, pêche, melon). Douceur, fraîcheur et légèreté.

洋梨、桃の様な香り、低アルコール8%。口当たり軽やか、杏の様な酸味。

Modern sake, highly drinkable(only 8% alcohol by volume).Bursting with fruits(pear, peach, melon). Sweetness, freshness and lightness.

## SAKE en Bouteille / in a bottle

72cl(720ml)

< préf.Hiroshima 広島県 >

Fukucho Seafood (Junmai) 13%vol 120€

富久長 海風土 Seafood 純米 polissage 精米歩合 70%

Saké aux notes citronnées, révélées par le kôji blanc et la douceur de l'eau.

Parfait avec fruits de mer et fruits.

女性杜氏が作り出す、レモンの様な爽やかな酸味を持つ女性らしい優しい酒です

Sake with hints of lemon, revealed by the white koji and the softness of the water. Perfect with seafood and fruits.

< préf.Shimane 島根県 >

Ouroku Takemichi (Junmai Genshu) 17.5%vol 180€

王福 丈徑 純米生詰原酒 polissage 精米歩合 55%

Frais et juteux, avec une douceur rappelant le melon et une touche minérale. Et en plus une nuance de banane mûre. Un bon équilibre entre une douceur marquée et une acidité. La finale est également agréable.

フレッシュで瑞々しく、メロンの様な甘みとミネラル感。またバナナの熟したニュアンスもある。

しっかりした甘みと酸のバランス良し。後味もすっきりとしている。

Rich and dry, with a reminiscent of melon sweetness and mineral notes.

It also has hints of ripe banana. The balance between sweetness and acidity is well-rounded, and the finish is pleasant.

< préf.Saga 佐賀県 >

Tenzan Shichida (Junmai Ginjo) 16%vol 140€

天山・七田 純米吟醸 polissage 精米歩合 50%

Une douce odeur de melon et de banane. Un équilibre parfait entre la douceur modérée et l'acidité agréable. Le prix du Président du Concours KURA Master.

メロン、バナナの様な穏やかな香り。口当たりが良く、適度な酸味、旨味、酸のバランス良し。蔵マスター・プレジデント賞受賞

A gentle scent of melon and banana. A perfect balance between moderate sweetness and pleasant acidity. The prix of President at KURA Master Competition .



### Dégustation de 7 verres Sakés pour Menu OMAKASE

/ Tasting of 7 glasses of sake for OMAKASE Menu 110€

**1 saké pétillant 10cl, 4 sakés secs 10cl, 1 saké doux 4cl, 1 shochu 4cl**

1 sparkling sake 100ml, 4 dry sakes 100ml, 1 sweet sake 40ml, 1 shochu 40ml

\*Pouvez-vous commander avant le service. / Please order before service.

### Apéritifs

**Saké pétillant / Sparkling Sake**

**Shichiken Yama no kasumi** 11%vol. 10cl 20€

**Coupe de Champagne / Glass of champagne**

**De Sousa Chemins des Terroirs** 12.5%vol. 10cl 21€

**Bière japonaise / Japanese beer / ASAHI** 5.2%vol. 33cl 10€

**Liqueur Yuzu / Yuzu Liquor / YUZUSHU** 8%vol. 8cl 13€

**Liqueur Prune / Ume Liquor / UMESHU** 12%vol. 8cl 13€

### Verre de Vins Blancs / Glass of white wines

10cl

**Sancerre Les Romains 2022 « Bio »** 19€

**Domaine Vacheron**

**Koshu Shimoiwasaki 甲州 下岩崎 2021** 20€

**Diamond Winery**

Le Koshu séduit par sa fraîcheur, son acidité vive, son arôme fruité délicat, pomme, pêche blanche, sa sécheresse avec assez de minéralité et sa polyvalence avec une variété de cuisines.

*Koshu seduces with its freshness, its lively acidity, its delicate fruity aroma, apple, white peach, its dryness with enough minerality and its versatility with a variety of cuisines*

**Saint Romain 2021** 20€

**Domaine Matrot**

### Verre de Vins Rouge / Glass of red wine

10cl

**Auxey Duresses 2018 Domaine Matrot** 20€

### Boissons non alcoolisées / Soft drinks

<b>L'eau minérale plate</b> / Still water / <b>Thonon</b>	75cl	9€
<b>L'eau minérale gazeuse</b> / Sparkling water / <b>Chateldon</b>	75cl	9€
<b>Delice Shiso fait maison</b> / Shiso juice	25cl	10€
<b>Yuzu Sparkling</b> / Sparkling Yuzu juice	25cl	10€
<b>Ginger ale fait maison</b> / Home made ginger ale	25cl	10€

### Thé japonais / Japanese tea

<b>Thé vert</b> / Green tea / <b>Sencha</b>		10€
<b>Thé grille(torréfié)</b> / Roasted tea / <b>Hojicha</b>		10€
<b>Thé genmaï</b> / Brown rice green tea / <b>Genmaïcha</b>		10€
<b>Infusion Sarrasin</b> / Buckwheat tea / <b>Sobacha</b>		10€

### Pour la fin de votre repas / For finish your meal

<b>Café espresso</b>		6€
<b>Décaféiné</b>		6€
<b>Matcha</b>		20€

### Whisky japonais / Japanese whiskies

<b>Suntory HIBIKI 21 ans</b> (Blended)	43%vol.	4cl	110€
<b>Suntory Yamazaki 18 ans</b> (Single malt)	43%vol.	4cl	100€

### Shochu/Awamori (Eaux de vie japonais) / Japanese brandies

<b>Tarukura Sakura</b> (Riz / Rice /préf.Kumamoto )	43%vol.	4cl	27€
<b>Hyakunen no kodoku</b> (Orge / Barley /préf.Miyazaki )	25%vol.	4cl	24€
<b>Kiccho Hozan</b> (Patate douce / Sweet potato /préf.Kagoshima )	25%vol.	4cl	20€
<b>Yonaguni Bleu</b> (Riz / Rice /préf.Okinawa )	60%vol.	4cl	28€