

Menu

Profitez de nos menus spéciaux mettant à l'honneur des morceaux d'exception de Wagyu importés du Japon, accompagnés de pièces rares soigneusement sélectionnées chaque jour par notre chef. Associée à des ingrédients de saison et des sauces raffinées, cette expérience culinaire éphémère révèle toute la richesse du Wagyu japonais.

Par personne

Menu Prestige 280

Entrées de Saison au Wagyu
Riz au Tartare de Wagyu et Caviar
Barbecue Yakiniku – 5 Morceaux de Wagyu
Filet
Faux-Filet
Entrecôte
Sélection du Jour – 2 Morceaux
Dessert

Menu Spécial 190

Entrées de Saison au Wagyu
Barbecue Yakiniku – 4 Morceaux de Wagyu
Faux-Filet
Entrecôte
Sélection du Jour – 2 Morceaux
Riz
Dessert

Menu Classique 120

Entrées de Saison au Wagyu
Barbecue Yakiniku – 4 Morceaux de Wagyu
Sélection du Jour
Riz
Dessert

Menu Enfant 70

* Réservé exclusivement aux enfants de 12 ans et moins
Entrée
Sélection du Jour – Marinade Originale
Riz
Dessert

Supplément

Disponible en complément de votre menu

Filet de Wagyu	70g	150
Faux-Filet de Wagyu	100g	100
Entrecôte de Wagyu	100g	100
Sélection du Jour de Wagyu	120g	90
Langue de Bœuf Français Supérieure Racine de la langue	120g	50
Langue de Bœuf Français Bout de la langue	120g	30

Riz

Nous utilisons du riz 100 % cultivé au Japon.

Gohan Bol de riz nature	8
Hagama Gohan Préparé dans un pot japonais traditionnel « <i>hagama</i> »	20
Hagama Gohan de Saison Préparé dans un pot japonais traditionnel « <i>hagama</i> »	25