

Menu Dégustation

60€

Amuse-bouche



- Soba froids au thé vert, nappés de purée d'igname, crabe et œufs de truite
- Tataki de bavette – marinade soja, gingembre & ail

蟹とますこを添えた山芋掛け茶蕎麦   

特製牛ハラミのたたき(生姜醤油&にんにく)

Entrée

- Lotus farcie à la pâte de crevettes, frit – saveur matcha & bonite 

海老しんじょう蓮根挟み揚げ

Plat de poisson

- Gratin de macaronis aux trois fruits de mer, signature BOCHI
(crabe, crevette et pétoncle)

蟹・海老・小柱 BOCHI 特製マカロニグラタン   

Plat de viande

- Ragoût de joue de bœuf au miso blanc – spécialité BOCHI

BOCHI風 牛頬肉のビーフシチュー ～白味噌の香り～ 

Dessert

- Kuzu mochi moelleux au matcha – façon BOCHI BOCHI
Sirop noir japonais légèrement caramélisé au beurre

ぼちぼち風 ゆるモチ抹茶くず餅バター入り、軽くキャラメリゼした黒蜜添え 

Ingrédients sélectionnés auprès de producteurs de confiance :
la Ferme de Clavisy (bœuf & porc), Maison Landier Le Père Blanc (volaille),
et ETS Reynaud (poissons).

Accords mets et Sakés

4 verres 40 €