

Menu Dégustation



60€

Amuse-bouche

- Anguille shirayaki, soba au thé vert, igname râpée, wasabi frais

- Tataki de bavette - marinade soja, gingembre & ail  

鰻白焼きと茶蕎麦 山芋おろしと刻み生わさび



特製牛ハラミのたたき(生姜醤油&にんにく)

Entrée

- Lotus frit farci aux crevettes — bonite & matcha 

海老しんじょう蓮根挟み揚げ

Plat de poisson

- Bar rôti en croûte de panko à l'aonori,
nagé léger de crevettes sakura, chips de daikon séché  

スズキの青海苔パン粉焼き

桜えびの軽いナージュ 切り干し大根のクリスピー

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 au matcha, kuro mitsu légèrement caramélisé 

葛餅 抹茶・黒蜜

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 €