

Crudo y Marinados Raw & Marinated

Japazónico

Hamachi Tiradito • 28

Sériole en fines tranches, fruit de la passion, feuilles de shiso

Tuna Laqueado • 34

Thon akami saïsi, manao croustillant, ananas, ponzu au tamarin

Aguachile • 27

Ceviche de **maigre** à la mexicaine, crème d'avocat, jalapeño

Salmon Tiradito • 26

Saumon d'Ecosse, vinaigrette à la truffe & yuzu, Pralin au sésame noir

Atun Okinamasu con Caviar • 55

Tartare de **toro**, noix de coco, **caviar** Baerii vintage

Nigiris

(2 Pièces)

Amadai • 12

Dorade rouge japonaise, wasabi, sashimi, zest de lime

Akami • 16

Filet de **thon rouge**, sésame épicé

Hamachi • 18

Sériole, nikiri, sésame, citron vert

Ginshake • 14

Saumon Ora king, miso à la banana, sésame

Botan Ebi • 22

Crevette douce, zest de lime, shiso

Persea • 11

Avocat, feuille d'huître, sauce épicée

Toro • 22

O'toro, karashi, cebettes

Unagi • 18

Anguille grillée

Salmon Aburi • 16

Saumon Ora king, miroir de vin rouge, noix de cajou

Kagoshima • 63

Boeuf wagyu de Kagoshima A5, Baerii Vintage **caviar**, nikiri, chives

Moriawase

Sashimi

3 Variations (9 Pièces) • **46**

5 Variations (15 Pièces) • **82**

Nigiri

3 Variations (6 Pièces) • **38**

6 Variations (12 Pièces) • **76**

Vegetarian

5 Variations (10 Pièces) • **38**

Gurkan

(2 Pièces)

Negi-Toro • 18

Toro tartare, cebettes, zest de lime

Ikura • 14

Oeufs de saumon marinés, wasabi

Uni • 22

Oursin, wasabi

Nasu • 9

Aubergine grillée, yuzu, miso

Caviar • 58

Caviar Baerii vintage, citron vert

Makis

Lomi-Lomi • 20

Saumon Ora king, avocat, coriandre, ikura

Hamachi Maki • 24

Sériole, mayonnaise aux agrumes, shiso

Atun Picante • 22

Tartare de **thon rouge** épicé, concombre, pomme verte, ciboulette

Langostino Pibil • 26

Tempura de **crevettes**, sauce teriyaki, miso au rocou

Unagi Maki • 26

Anguille grillée, sauce unagi, parmesan

Amazónico Maki • 18

Mangue, avocat, noix de coco, grués de cacao