

Entrée 前菜

Tartare de saumon au Yuzu サーモンタルタルゆず胡椒風味 \$ 13

Tartare de saumon avec persillade de yuzu (agrume japonais) et caviar des poisson volant garnie avec une petite salade

Kinoko “paripari” エリンギとヤギのチーズのパイ包み \$ 11

Champignons eringi grillés, feuilles de crysanthème sautées, et fromage de chèvre sur une petite galette japonaise, cuits dans des feuilles de brick

Crêpe d'unagi うなぎクレープ巻き \$ 15

Anguille grillée et légumes-racines croquants roulés dans une crêpe maison, surmontée de thon épicé et caviar de poisson volant

Kaki au Miso 牡蠣の香味みそ焼き \$ 14

Huîtres sur une feuille d'algues avec de la sauce miso au basilic japonais, cuites au four, et surmontées avec les champignons frits et les caviars de poisson volent

Entrée du jour 本日の前菜 Prix du marché

Annoncée par le chef

À la carte アラカルト

Edamame 枝豆(Fèves de soya vert au sel) \$ 4

Soupe du jour 汁もの \$ 5

Salade du chef シェフのおすすめサラダ \$ 8

Riz assaisonné ご飯 \$ 4

Plat Principal 主菜

Paradis de la mer 海鮮贅沢のり巻き伊勢エビ添え \$ 29

Fruits de mer roulés dans nori, une feuille d'algues, légèrement frits, servis avec une sauce teriyaki maison, mayonnaise épicée, et surmontés avec tempura de langouste et caviar de poisson volant

Thon à queue jaune au “MIRIN” ハマチの味醂干し風 \$ 30

Thon à queue jaune aromatisé au Mirin et sauce soja, et grillée - l'un des plats traditionnels du Japon

Chasse du Jour 気ままな今日の一品 p.m.

Le plat principal Omakasé de la journée

Mijoté de gigot d'agneau 子羊煮込み 味噌ソース \$ 27

Gigot d'agneau cuit lentement dans une sauce soja saké infusé, servis sur un lit de risotto de blé avec une sauce miso légèrement épicée

Filet mignon フィレミニオン とろり風 \$ 32

Filet mignon servi avec taboule de riz brun et sarrasin de l'arome de truffe, des légumes de saison, sauce aux shiitake teriyaki

*avec foie gras \$16 en sus

Foie gras au miso フォアグラのみそ漬け \$ 44

Foie gras mariné au miso et pôlé, servi sur un morceau de carnard rôti avec taboulé à l'huile de truffe fait du riz brun, sarasin et fèves de soja

Table d'hôte

シェフのおすすめ

« Miso Folie » \$ 68
(Six Services)

Masuzake (Aperitif)

*

Salade

*

Soupe

*

Entrée « omakasé » du Chef

*

Foie Gras « Toroli »

Foie gras mariné au miso et pôelé, servi sur un morceau du
carnard rôti avec taboulé à l'huile de truffe fait
de riz brun, sarasin et fèves de soja

*

Crème glacée ou un petit verre de saké

Table d'hôte dégustation

シェフのおすすめ

« Dégustation Toroli »
(Cinq Services)

Salade

*

Soupe

*

Entrée « omakasé » du Chef

*

Plat principal

Chasse du Jour p.m.

Mijoté de gigot d'agneau \$ 47

Paradis de la mer \$ 49

Thon à queue jaune ou Filet mignon \$ 51

*

Crème glacée ou un petit verre de saké

Dessert デザート

Dessert du jour	日替わりケーキ	\$ 9
Shiratama	白玉アイス	\$ 7
gnocchis de riz glutineux servis avec crème glacé et anko (pâte d'haricots sucrées)		
Crème glacé	アイスクリーム	\$ 5

Breuvages お飲物

Eau en bouteille	ミネラルウォーター(各種)	
Eska (gazifié)	750ml	\$ 5
Eska (non gazifié)	750ml	\$ 5
Soda & Jus de fruits	ソーダジュース類	\$ 3
Espresso	エスプレッソ	\$ 2.50
Allongé	アメリカンコーヒー	\$ 2.50
Café au lait	カフェオーレ	\$ 3.50

Menu

お品書き