

LUNCH MENU <25€>  
11H30-15H00 (16H00 WEEKEND)

精進料理の美食 «SHŌJIN RYŌRI NO BISHOKU MENU»  
L'ACCENT EST MIS SUR LA TRADITION CULINAIRE BOUDDHISTE DU SHŌJIN RYŌRI, QUI EST UNE  
CUISINE VÉGÉTARIENNE RAFFINÉE.

THE FOCUS IS ON THE BUDDHIST CULINARY TRADITION OF SHŌJIN RYŌRI, WHICH IS A REFINED  
VEGETARIAN CUISINE.

AGEDASHI TŌFU

TOFU LÉGÈREMENT FRIT, NAPPÉ D'UN BOUILLON DASHI PARFUMÉ, AGRÉMENTÉ DE JEUNES  
OIGNONS ET DE GINGEMBRE RÂPÉ.

TOFU LIGHTLY FRIED AND TOPPED WITH A FRAGRANT DASHI BROTH, GARNISHED WITH  
SCALLIONS AND GRATED GINGER.

--

HŌRENSŌ NO GOMA-AE

ÉPINARDS BLANCHIS ENROBÉS D'UNE SAUCE ONCTUEUSE AU SÉSAME TORRÉFIÉ, RELEVÉS D'UNE  
TOUCHE DE MIRIN ET DE SAUCE SOJA.

BLANCHED SPINACH COATED IN A CREAMY TOASTED SESAME SAUCE, ENHANCED WITH A TOUCH  
OF MIRIN AND SOY SAUCE.

--

NI OKURA

GOMBOS DÉLICATEMENT MIJOTÉS DANS UNE SAUCE PARFUMÉE AU DASHI, SOJA ET YUZU, POUR  
UNE TEXTURE FONDANTE ET UN GOÛT UMAMI RAFFINÉ.

GENTLY SIMMERED OKRA IN A FRAGRANT DASHI, SOY, AND YUZU SAUCE, DELIVERING A TENDER  
TEXTURE AND REFINED UMAMI FLAVOR.

--

MATCHA SOBA

NOUILLES SOBA AU THÉ MATCHA SERVIES FROIDES AVEC UNE SAUCE TSUYU MAISON,  
ACCOMPAGNÉES DE NORI, WASABI ET CIBOULETTE FRAÎCHE.

MATCHA-INFUSED SOBA NOODLES SERVED COLD WITH HOMEMADE TSUYU SAUCE,  
ACCOMPANIED BY NORI, WASABI, AND FRESH CHIVES.

--

AKA MISOSHIRU

UN BOUILLON MISO ROUGE INTENSE ET SAVOUREUX, ENRICHI D'ALGUES NORI ET CHAMPIGNONS  
SHIITAKE.

A RICH AND FLAVORFUL RED MISO SOUP, ENRICHED WITH NORI SEAWEED, AND SHIITAKE  
MUSHROOMS.

EXTRA PLAT-DISH : +5€  
WAGASHI +6€ (Nerikiri +8€)



揚げ出し豆腐

ほうれん草

煮おくら

抹茶そば

赤味噌汁