

Nama

Nama means “raw”

This menu is created and designed for sharing and conviviality. It is inspired by the traditional Japanese cuisine "Washoku" based on balance and harmony of flavour.

Nama signifie “cru”

Ce menu met l’accent sur le partage et la convivialité,

Il s’est inspiré de la cuisine traditionnelle japonaise

"Washoku" basée sur l’équilibre et l’harmonie des saveurs.

前菜 - Starters

<p>枝豆 - Edamame (vg)</p> Green soybeans, Guerande sea salt <i>Fèves de soja vertes, fleur de sel de Guérande</i>

<p>新しいスタイルの握 - Nama new style nigiri (g)</p> <p>with Aman Caviar</p>
--

Crispy sushi rice, spicy tuna tartare, Aman caviar

Riz à sushi croustillant, tartare de thon épicé, caviar Aman

<p>サーモンタルタル - Salmon tartare (g)</p> Diced salmon, avocado, wakame, sesame ginger sauce <i>Dés de saumon, avocat, wakame, sauce gingembre sésame</i>

<p>鯖たたき - Maguro tataki (g)</p> Seared tuna, ponzu jelly, fried leeks, chilli, lime <i>Thon snacké, gelée de ponzu, poireau frit, piment, citron vert</i>
--

<p>はまち薄造り – Yellowtail usuzukuri (g)</p> Sliced yellowtail, yuzu ponzu, radish, shiso <i>Fines tranches de sériole, yuzu ponzu, radis, shiso</i>

天麩羅 – Tempura

<p>海老天婦羅 - Ebi tempura (g)</p> 5 pieces of prawn, tentsuyu dipping sauce <i>5 pièces de gambas, sauce tentsuyu</i>

<p>野菜天麩羅盛り合わせ- Yasai tempura (vg, g)</p> Assorted vegetables, tentsuyu dipping sauce <i>Légumes assortis, sauce tentsuyu</i>

<p>天婦羅盛り合わせ - Tempura moriawase (g)</p> Assorted prawns, mixed seasonal vegetables, tentsuyu sauce <i>Assortiment de gambas et légumes de saison, sauce tentsuyu</i>

<p>サラダ – Salads</p>

<p>グリーンサラダ - Green salad (vg, g)</p> Green leaf salad, asparagus, avocado, miso roasted tomato, Japanese dressing <i>Salade verte mixte, asperges, avocat, tomates rôties au miso, vinaigrette japonaise</i>

<p>海藻サラダ – Seaweed salad (vg, g)</p> Simmered konbu seaweed, sweet soy sauce, sesame seeds, goma wakame <i>Algue konbu mijoté, sauce soja sucrée, graines de sésame, goma wakame</i>

<p>ほうれん草の胡麻和え – Goma-ae (vg, g)</p> Spinach, shiitake, sesame dressing Épinards, shiitake, dressing au sésame
--

<p>温製料理 – Hot</p>

<p>銀だら西京焼き - Black cod saikyo yaki</p> Black cod marinated in sweet miso, green vegetables <i>Morue charbonnière marinée au miso sucré, légumes</i>
--

<p>照り焼きチキン-- Tori teriyaki (g)</p> Seared chicken glazed with teriyaki sauce <i>Poulet poêlé avec sauce teriyaki</i>

<p>鮭 – Shake teriyaki (g)</p> Seared salmon fillet glazed with teriyaki sauce <i>Filet de saumon poêlé avec sauce teriyaki</i>

<p>なす田楽 - Nasu dengaku (v, g, n)</p> Steamed aubergine glazed with miso, mixed leaves, hazelnuts, pickled onions <i>Aubergine à la vapeur laquée au miso, salade de pousses, noisettes, pickles d’oignons</i>
--

<p>野菜のオープン焼き – Yasai no ōbun (v, g)</p> Oven-roasted seasonal vegetables, miso sauce <i>Légumes de saison rôtis au four, sauce au miso</i>

<p>鰻井 - Unagi don (g)</p> Grilled marinated eel served on sushi rice, eel sauce, white sesame <i>Anguille marinée et grillée servie sur du riz à sushi, sauce à l’anguille, sésame blanc</i>

<p>ろばた – Robata</p>

<p>焼き鳥 – Yakitori (g)</p> Charcoal grilled chicken skewers glazed with teriyaki sauce <i>Brochettes de poulet grillées au charbon avec sauce teriyaki</i>
--

<p>本日の焼き魚 - Yaki zakana</p> Charcoal grilled fish of the day, shiitake mushrooms, pak choi, green beans, lime <i>Poisson du jour grillé au charbon, champignons shiitake, pak choi, haricots, citron vert</i>
--

<p>牛フィレステーキ- Gyu fillet steak (g)</p> Charcoal grilled beef fillet, shiitake, pak choi, agedashi aubergine, su miso sauce <i>Filet de bœuf grillé au charbon, shiitake, pak choi, aubergine agedashi, sauce su miso</i>
--

<p>焼き野菜 – Yaki yasai (vg)</p> Grilled asparagus, sweet potatoes <i>Asperges grillées, patates douces</i>

<p>スープ/付け合わせ - Soups & garnishes</p>

<p>味噌汁 - Misoshiru</p> Miso soup, wakame, spring onions, tofu <i>Soupe miso, wakame, cébettes, tofu</i>
--

<p>海老スープ – Ebi iri udon soup</p> Prawn soup, wakame, lemongrass, coconut milk <i>Soupe de gambas, wakame, citronelle, lait de coco</i>

<p>鶏味噌ラーメン - Tori miso ramen (g)</p> Wheat noodles, chicken miso broth, bamboo shoots, ginger, spring onions, ajitama egg <i>Nouilles de blé, bouillon de poulet au miso, gingembre, pousses de bambou, cébettes, œuf ajitama</i>
--

<p>ご飯 – Rice (vg)</p> White rice Riz blanc

<p>刺身寿司 – Sashimi & Nigiri</p>
<p>Sashimi 5pcs Nigiri 2pcs</p>

<p>Salmon - Saumon</p> Tuna - Thon
<p>Eel - Anguille</p> Prawn - Gambas
<p>Yellowtail – Sériole</p> Seabass - Bar
<p>Toro - Ventrèche de thon</p> Tamago - Omelette (v)

シェフのお勧め - Chef Moriawase

<p>Sashimi selection 8 / 12 Pcs</p> Nigiri selection 8 / 10 Pcs
<p>Combo sashimi & nigiri (14 Pcs)</p> Combo maki, sashimi & nigiri (34 Pcs)

<p>巻き寿司ロール - Sushi rolls</p>

<p>Amanjena ロール - Amanjena roll (g)</p> Beef fillet, eel, avocado, Aman caviar <i>Filet de bœuf, anguille, avocat, caviar Aman</i>

<p>スパイシーツナ – Spicy tuna</p> Tuna, avocado, spicy mayo <i>Thon, avocat, mayonnaise épicée</i>

<p>サーモン／アボカド - Salmon avocado</p> Salmon, avocado, mayo <i>Saumon, avocat, mayonnaise</i>
--

<p>エビフライ - Crispy prawns (g)</p> Tempura prawns, avocado, spicy mayo <i>Gambas en tempura, avocat, mayonnaise épicée</i>

<p>うなぎゅう – Eel Cucumber (g)</p> BBQ eel, cucumber <i>Anguille grillée, concombre</i>

<p>カリフォルニア – California</p> Prawn, avocado, tobiko <i>Gambas, avocat, oeufs de poisson volant</i>
--

<p>野菜 – Yasai (vg)</p> Carrot, asparagus, cucumber, mushroom, avocado <i>Carotte, asperges, concombre, champignon, avocat</i>
--

v = vegetarian vg = vegan p = contains pork

g = contains gluten n = contains nuts d = contains dairy