

Nama signifie "cru" Ce menu met l'accent sur le partage et la convivialité. Il est inspiré de la cuisine traditionnelle "Washoku" basée sur l'équilibre et l'harmonie des saveurs.

おまかせ – Menu Omakase

Menu de partage pour l'ensemble des convives

スナック - Snacks


枝豆 - Edamame (VG)

Fèves de soja à la fleur de sel de Guérande

Nama スタイル握り - Nama Style Nigiri (G)

Riz à sushi croustillant, tartare épicé 
de saumon ou de thon

和牛ミニバーガー - Mini Burger Wagyu (G,D)

Boeuf Wagyu, salade
tomate et mayonnaise épicée 

銀だら餃子 - Gyoza au Black Cod (G)

Black cod mariné au miso, gingembre, ail, huile layu

野菜餃子 – Gyoza Yasai (VG, G)

Gyoza aux légumes, gingembre, ail, huile layu

サラダ - Salades

グリーンサラダ - Salade Verte (VG, G)

Mesclun, asperge, avocat
tomate et vinaigrette tosa

なますサラダ – Salade Mizuna (G)


Daikon, shiso, myoga, vinaigrette ponzu-ume,
bonite et oeufs de saumon

ほうれん草／トリュフ - Epinards & Truffe (V, D)

Salade de pousses d'épinards et parmesan
vinaigrette au yuzu et truffe d'hiver

しらたきサラダ - Nouilles Shirataki (V)

Omelette, concombre, brocolini, racines de lotus
vinaigrette miel et sésame

V = Végétarien VG = Végan G = Contient du Gluten
N = Contient des noix D = Contient des produits laitiers  = Epicé

前菜 - Entrées

まぐろのたたき - Tataki de Thon (G)

Sauce kimisu, piment padron 

はまち薄造り - Hamachi Usuzukuri (G)

Carpaccio de sériole, shiso, radis
ail frit et sauce yuzu ponzu

いなり寿司 - Uni Chawanmushi

Flan aux œufs vapeur, oursins, caviar

タルタルキャビアのせ - Tartare et Caviar (G)

Tartare de thon ou saumon,
caviar Oscietre et sauce wasabi

和牛たたきトリュフ – Tataki Wagyu et Truffe (G)

Shiso, chili, daikon, sauce au miso épicée 
truffe noire

セビーチェ – Ceviche

Ceviche de poissons, concombre
tomate, oignon et coriandre

天ぷら – Tempura

野菜天ぷら - Tempura Yasai (VG, G)

Assortiment de légumes, sauce tentsuyu

天ぷら盛り合わせ - Tempura Moriawase (G)

Assortiment de gambas, poissons et légumes

海老天ぷら - Tempura Ebi (G)

Tempura de gambas, aioli épicée au sésame 

たらば蟹天麩羅 – Tempura King Crabe (G)

Tempura de king crabe d'Alaska, Aioli au yuzu kosho

スープ/付け合わせ

Soupes et Accompagnements

味噌汁 - Miso Soup (G)

Soupe miso, algue wakame, cébette et tofu

胡麻和え - Goma-ae (VG)

Epinards, champignons enoki sauce au sésame

ご飯 – Riz Blanc (VG)

酢の物 - Sunomono d'Algues (VG, G)

Salade de concombre et d'algues,
vinaigrette de riz, graines de sésame



温製料理 - Plats

銀だら西京焼き - Gindara Saikyo Yaki

Black cod grillé, mariné au miso sucré,
miso yuzu

なす田楽 - Nasu Dengaku (V, G, N)

Aubergine à la vapeur glacée au miso,
oignons au vinaigre et graines de sésame

和牛ステーキ - Steak Wagyu (G)

Entrecôte de Wagyu grillé, 100gr
sauce épicée au yuzu 🍷

牛フィレステーキ - Filet de Boeuf (G, D)

Filet de bœuf Français grillé, 250gr
sauce à la moutarde japonaise 🍷

鶏照り焼き - Tori Teriyaki

Poulet fermier bio grillé, nappé à la sauce teriyaki

鮭 - Saumon

Filet de saumon grillé sauce teriyaki ou au wasabi (G)

焼き野菜 - Yasai Yaki (VG, G)

Patates douces, champignons shதாகés, togarashi

ロブスター／雲丹 - Homard Uni Ogonyaki (G)

Demi-homard grillé, miso aux oursins, shiso,
donburi de pinces

たらバガニ天ぷら - Wagyu Udon (G)

Nouilles udon, shitake, oeuf ontama, negi, schichimi

刺身／握り寿司 - Sashimi & Nigiri Sushi

刺身セレクション

Sélection de sashimi 15 pièces

刺身セレクション

Sélection de nigiri 8 pièces

刺身／寿司 - Sashimi ou sushi à la pièce:

鮭 - Saumon

まぐろ - Thon

鰻 - Anguille

海老 - Gambas

鯛 - Bar de ligne

はまち - Sériole

雲丹 - Oursins

大トロ - Toro Ventrèche de Thon

和牛 - Boeuf Wagyu

ロブスター - Homard

巻き寿司 - Sushi rolls

スパイシーツナ - Thon Epicé (G)

サーモン/アボカド - Saumon et Avocat

たらバ蟹 - King Crabe, Mizuna, Yamagobo (G)

エビフライ - Gambas Croustillantes (G) 🍷

Avocat et mayonnaise épicée

野菜 - Yasai (VG, G)

Shitake mariné, yamagobo, takuwan

太巻き - Nama Futomaki (G)

Homard, yuzu et caviar Oscietre

デザート - Desserts

千歳 - Sentaku (V, G, N, D) *minimum 2 personnes*

Sélection de desserts du chef et fruits exotiques

餅アイスクリーム - Mochi Glacé (V, VG) *pièce*

Vanille (D) - Matcha (D) - Yuzu - Chocolat (D)

Fraise - Sakura (D) - Mangue

抹茶ミルクレープ - Mille-Crêpe Matcha (V, G, D)

Cake de crêpes à la crème et poudre de matcha,

Crème fraîche fouettée

柚子-そば茶シ - Choux Sobacha Yuzu (V, G, D, N)

Praline sobacha, glace à la vanille, crémeux yuzu,

sauce sobacha

チョコレートフォンダン 味噌アイス

Fondant au Chocolat Goma (V, G, D, N)

Chocolat fondant au coeur sesame blanc,

Glace au sesame noir, mandarine satsuma

紫蘇-青りんご - Pomme Verte Shiso (V, G, N, D)

Granny smith, sorbet shiso, écume de pomme,

meringue

アイスクリーム - Glaces (V)

Vanille - Chocolat - Sesame noir - Noix de coco

シャーベット - Sorbets (VG)

Yuzu - Framboise - Mangue - Ananas

Notre Maître d'hôtel est à votre disposition pour les
allergènes de chaque plat.

