



nama
RESTAURANT + OMAKASE

LUNCH
TABLE D'HÔTE

45

ENTREE

CHOUX DE BRUXELLES

oignon perlé | yuzu | réduction au
soya | furikake

KATSU À L'AUBERGINE

panko | frisee | tomate cerise | miso |
teriyaki | pignon de pin

TATAKI DE SURLONGE

tsukemono | oignon vert | ail | chili |
yakimiku

JULIENNE NAMA

julienne saisonniers | taro |
vinaigrette d'été

PLATS PRINCIPAUX

NIGIRI & MAKI

4 morceaux nigiri | 8 morceaux maki

KAISENDON

poissons assortis du jour | oeuf de
saumon | concombre | riz sushi

CUISSSE DE CANARD CONFIT

légume saisonniers | riz

BAVETTE DE BOEUF

koji | légume saisonniers | riz

EBI MAZEMEN

bisque au fruit de mer | crevette
tigrée | nouille

DESSERT DU JOUR

APPETIZERS

BRUSSEL SPROUTS

pearl onion | yuzu | soy reduction |
furikake

EGGPLANT KATSU

panko | chicory | cherry tomato |
miso | teriyaki | pine nut

SIRLOIN TATAKI

tsukemono | green onion | chili |
garlic | yakimiku

JULIENNE NAMA

seasonal julienne | taro | summer
vinaigrette

MAINS

NIGIRI & MAKI

4 pieces nigiri | 8 pieces maki

KAISENDON

assorted fish of the day | salmon roe
| cucumber | sushi rice

DUCK LEG CONFIT

seasonal vegetables | rice

FLANK STEAK

koji | seasonal vegetables | rice

EBI MAZEMEN

seafood bisque | black tiger shrimp |
noodle

DESSERT OF THE DAY