

Ikakaya

Brasserie japonaise



"OMAKASE"

6 Temps - le midi en semaine

29.€



9 Temps - le soir & le samedi midi

49.€



Le menu Omakase change fréquemment en fonction de l'arrivage des produits et de nos envies du moment.

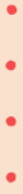
Pensez à nous signaler vos allergies et régimes alimentaires lors de la réservation afin que l'on puisse vous proposer la meilleure expérience.

Le menu est individuel et proposé pour l'ensemble des convives.



Un accord mets et saké personnalisé est également possible pour accompagner le menu.





À la carte

La plupart des plats sont à partager - Nous conseillons au moins 4 plats par personne.



Végétarien



1 par personne recommandé



Cuisson lente, à anticiper

Plats froids

Tsukemono - Légumes marinés			2
Edamame			5
Ikura zaru soba - Nouilles de sarrasin, oeufs de truite, tsuyu			9
Tofu soyeux Hiyayakko - Purée de gingembre, bonite séchée			7
Tofu soyeux Goma dare - Pâte de sésame, mirin			7

Plats chauds

Yaki sakana - poisson du moment			9
Negiyaki - galette de poireaux, sauce tamarisu			7
Légume du moment miso dengaku - laqué au miso noir			8
Kinpira gobo - sauté de bardane et carottes au sésame			8
Assortiment de 3 Yakitoris - grillés au binchotan			9
Yaki onigiri du moment - Riz grillé au binchotan			6
Riz blanc			4

Et les plats froids et chauds du moment à l'ardoise !

Pour terminer

Miso shiru - Bouillon de miso maison du moment			4
Panna cotta au lait de coco et matcha			7
Dessert du moment			-
Thé ou infusion japonaise			6

Les Boissons - Quelques recommandations

BGP - Blonde fumée	7	Kameizumi OEL-24	8
Shochu de patate douce	9	L'Umegroni	12
Perlito - eau pétillante houblonnée	6	Infusion Kuromojicha	7