

MENU SIGNATURE DU RÉVEILLON SIGNATURE NEW YEAR'S EVE MENU

31 décembre 2025

270 | HORS BOISSONS

Expérience Dégustation Prestige · 7 Temps
Places limitées à 30 convives.

270 | EXCLUDING DRINKS

Prestige Tasting Experience · 7 Courses
Limited to 30 guests.

AMUSE-BOUCHE

Huître ponzu cristal et perle de yuzu

APPETIZERS

Crystal ponzu oyster, yuzu pearl

ENTRÉES SIGNATURES

Sashimi de Bœuf "New Style"
huile chaude et yuzu

Crabe royal sauce crémeuse au
togarashi et huile de truffe blanche

Carpaccio de champignons Ernyi,
miso blanc et shiso

SIGNATURE STARTERS

Beef sashimi "New Style"
hot oil and yuzu

King Crab creamy togarashi sauce
and white truffle oil

King mushroom carpaccio,
white miso and shiso cress

NIGIRI & ROLLS SIGNATURE

Nigiri de wagyu et ponzu truffé

Nigiri de sériole, yuzu et gelée cristal

Roll Shiso Royale

Langoustine tempura croustillante, sauce creamy
spicy yuzu, tobiko doré et feuille d'or

SIGNATURE NIGIRI & ROLLS

Wagyu nigiri, truffle ponzu

Yellowtail nigiri, yuzu crystal jelly

Roll Shiso Royale

Crispy langoustine tempura, yuzu creamy spicy
sauce, golden tobiko and gold leaf

SIGNATURE MER

Sériole poêlée, sauce poivre noir
de Sichuan et légumes

SIGNATURE SEA

Seared Hamachi, "New Style" black pepper sauce,
spring onion and vegetables

SIGNATURE TERRE

Wagyu A5 :sauce Anticucho Truffe
et croustillant de patate douce

SIGNATURE LAND

Wagyu A5 : Anticucho truffle sauce
and crunchy sweet potato

PAUSE FRAÎCHEUR

Granité yuzu-shiso

FRESH INTERLUDE

Yuzu-shiso granita

DESSERT SIGNATURE

Sphère chocolat blanc
cœur yuzu et crumble miso sucré

SIGNATURE DESSERT

White chocolate sphere
yuzu heart and sweet miso crumble

Nous vous invitons au rooftop à 00h00
pour assister au feu d'artifice,
accompagné d'une coupe de champagne.

Join us on the rooftop at midnight
to enjoy the fireworks,
accompanied by a glass of champagne.

APPELER

RÉSERVER

RETOUR