

SHISO

RESTAURANT

SHISO

RESTAURANT

ENTRÉES STARTERS

Edamame tiède à l'huile de truffe noire et fleur de sel fumée <i>Warm edamame with black truffle oil and smoked fleur de sel</i>	18
Edamame au sel de mer d'Hakata <i>Edamame with Hakata sea salt</i>	16
Poulet karaage, sauce goma miso spicy <i>Karaage chicken, spicy goma miso sauce</i>	20
Takoyaki de poulpe, crème de yuzu, katsuoboshi <i>Octopus takoyaki, Yuzu cream, katsuobushi</i>	22

SALADES, CARPACCIOS ET TARTARES SALADS, CARPACCIOS AND TARTARES

Tartare de bœuf Wagyu, riz croustillant, truffe noire <i>Wagyu beef tartare, crispy rice, black truffle</i>	36
Tiradito de Hamachi, concombre, ponzu au shiso violet <i>Hamachi tiradito, cucumber, purple shiso ponzu</i>	28
Tataki de bœuf Wagyu +5, anticucho miel <i>Wagyu +5 Beef tataki, honey anticucho</i>	42

OPTIONS VÉGÉTARIENNES CHAUDES HOT VEGETARIAN OPTIONS

Gyoza légumes-tofu, vinaigrette ponzu-sésame, huile fumé <i>Vegetable-tofu gyoza, ponzu-sesame dressing, smoked oil</i>	22
Champignon eryngii rôti, sauce soja-noisette, sésame torréfié <i>Roasted eryngii mushroom, soy-hazelnut sauce, toasted sesame</i>	24

NIGIRIS SIGNATURE (2 pièces) SIGNATURE NIGIRIS (2 pieces)

Thon rouge, oignon rouge et gochujang doux <i>Bluefin tuna, red onion and mild gochujang</i>	12
Saumon Label Rouge, shiso et leche de mangue <i>Label Rouge salmon, shiso and mango leche de tigre</i>	10
Bœuf braisé, anticucho et aji salsa <i>Braised beef, anticucho and aji salsa</i>	18
Sériole, ponzu kombu et poudre de miso <i>Yellowtail, kombu ponzu and miso powder</i>	12

SHISO

RESTAURANT

ROLLS SIGNATURE (8 pièces) SIGNATURE ROLLS (8 pieces)

Saumon Yuzu – saumon mi-cuit, œufs soja et cristal de yuzu <i>Salmon Yuzu – seared salmon, soy eggs and yuzu crystal</i>	25
Maguro Crispy – thon rouge, crevette tempura, anticucho, perles de ponzu <i>Crispy Maguro – bluefin tuna, tempura shrimp, anticucho, ponzu pearls</i>	25
Hamachi Royal – sérieole, crème de yuzu, caviar, shiso violet <i>Royal Hamachi – yellowtail, yuzu cream, caviar, purple shiso</i>	25

POISSONS FISH

Saumon d'Écosse nacré, laque miso blanc, daikon fondant, soja-kombu <i>Glazed Scottish salmon, white miso lacquer, melting daikon, kombu-soy</i>	34
Black Cod confit 72h, miso caramélisé, purée carotte-dashi, pickles de yuzu <i>72-hour confit Black Cod, caramelized miso, carrot-dashi purée, yuzu pickle</i>	48

VIANDES MEAT

Filet de bœuf Wagyu, purée d'aubergine fumée, shiso, crème truffe <i>Wagyu beef filet, smoked eggplant purée, shiso, truffle cream</i>	46
Suprême fermier au miso et wasabi, crème de patate douce au soja blanc et citron vert <i>Free-range chicken supreme with miso and wasabi, sweet potato cream with white soy and lime</i>	46

DESSERTS DESSERTS

Millefeuille croustillant, ganache au yuzu, gelée <i>Crispy mille-feuille, yuzu ganache, kumquat gelée and soy praliné</i>	16
Fondant au chocolat Grand Cru 70%, cœur praliné sésame, glace au sésame <i>70% Grand Cru chocolate fondant, salted miso center, white sesame ice cream</i>	16
Assiette de fruits frais. <i>Fresh fruit platter</i>	18