



料理長 岡崎 泰也 Maître de cuisine Yasunari Okazaki

おまかせ **Omakase**

360 €

*Dans le vrai sens de l'expression «s'en remettre au chef»,  
l'Omakase est la fusion de deux savoir-faire,  
du chef Yannick Alléno  
et Yasunari Okazaki,  
qui proposent une immersion Nippone en  
Côte d'Azur, inspirées par la terre de  
l'arrière-pays Monégasque,  
et la richesse de la mer  
Méditerranée.*

刻印 **Empreinte**

240 €

*Tel un haïku (doux poème japonais qui reflète les saisons)  
le menu Empreinte est une version épurée  
du menu Omakase, dont naissent  
de véritables œuvres marines  
hommages à la  
Méditerranée.*

ワイン、日本酒 *Découverte des vins et sakés*

190 €

ワイン、日本酒 *Découverte des vins et sakés*

130 €

## 季節の料理 Plats et dessert de saison

昆布で包んだ キャビアとほうれん草	Dans une feuille d'algue kombu, Caviar Oscière au feu de bois, Épinards et babeurre	65 €
炙りラングスティーヌの 手巻き	Langoustine au feu de bois à croquer, Algue nori	34 €
大トロの 手巻き	Temaki de thon gras Otoro	32 €

## 厳選食材 握り1貫から Sushis, servis à la pièce (en complément d'un menu)

烏賊	Calamar	14 €
鬼カサゴ	Chapon	16 €
鯆	Chinchard	14 €
赤海老	Crevette rouge	22 €
黄鯛	Denti	16 €
鱈	Loup	20 €
伊勢海老	Langouste	26 €
ウツボ	Murène	14 €
烏賊	Sériole	16 €
的鯛	Saint-Pierre	16 €
赤身	Thon rouge Akami	14 €
中トロ	Thon mi-gras Chutoro	18 €

Pièce du jour, en fonction de la  
pêche

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002.  
L'Abyssé ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France et du Japon.  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.