



料理長 岡崎 泰也 Maestro di cucina Yasunari Okazaki



おまかせ **Omakase**

360 €

Nel vero senso dell'espressione "affidarsi allo chef", l'Omakase è la fusione di due savoir-faire, quella dello chef Yannick Alléno e Yasunari Okazaki, che propongono un'immersione nipponica in Costa Azzurra, ispirata dall'entroterra monegasco e dalla ricchezza del mare Mediterraneo.

ワイン、日本酒 *Scoperta di vini e sake*

190 €

刻印 **Empreinte**

240 €

Come un haiku (dolce poesia giapponese che riflette le stagioni), il menu Empreinte è una versione raffinata del menu Omakase, da cui nascono vere opere marine in omaggio al Mediterraneo.

ワイン、日本酒 *Scoperta di vini e sake*

130 €

季節の料理 Must Have

**昆布で包んだ
キャビアとほうれん草** Caviale Oscietre alla brace,
avvolto da foglia di alga kombu
Spinaci e latticello 65 €

**炙りラングステイヌの
手巻き** Scampi alla brace
Alghe nori 34 €

**大トロの
手巻き** Temaki di tonno Otoro 32 €

Amamis 28€

**アロエベラでマリネしたイチゴ
紫蘇のグラス** Fior di zucchero
Fragole marinate, aloe vera e shiso

**フルーツ・コンフィの白玉
フローラルなブイヨン** Shiratama di frutta candita
Brodo floreale speziato

カモミール・アイスと抹茶 Gelato alla camomilla e tè matcha

厳選食材 握り1貫から

握り寿司コレクション

烏賊 Calamaro 14 €

鬼カサゴ Cappone 16 €

鯆 Sgombro 14 €

赤海老 Gambero rosso 22 €

黄鯛 Dentice 16 €

鱸 Spigola 20 €

伊勢海老 Aragosta 26 €

ウツボ Murena 14 €

烏賊 Ricciola 16 €

的鯛 San Pietro 16 €

赤身 Tonno Akami 14 €

中トロ Tonno Chutoro 18 €

Sushi, servito al pezzo (per completare un menù)

Collezione di sushi nigiri, 14 pezzi 260 €

*Pezzo del giorno, secondo il
pescato*

In conformità alle disposizioni del decreto n. 2002-1465 del 17 dicembre 2002.L'Abyse e i suoi fornitori garantiscono la provenienza della carne bovina dalla Francia e dal Giappone.I piatti "fatti in casa" sono preparati in sito con materie prime. I prezzi sono netti, servizio incluso. L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta..