



Une conversation inspirée des quatre éléments,
 D'un côté, la terre de l'arrière-pays monégasque d'où proviennent
 les légumes, le feu de la cuisson à juste température et les
 techniques d'extraction développées par le chef Yannick Alléno,
 De l'autre, la maîtrise de l'eau et de l'air contenus dans chaque
 sushi, grâce à la sensibilité et à l'épure des mouvements du chef
 Yasunari Okazaki

アペリティフ Apéritifs

- スモーク・アンチョビと昆布バター Anchois fumés au beurre de kombu
- ハマチのハムと大根 Jambon de sériole enrubanné
- 鮪と川カマスのスモーク卵とトースト Toast de pain de mie japonais, purée de thon aux œufs de brochet fumé

おまかせ Omakase 360
 ワイン、日本酒 *Découverte des vins et sakés*

エモーション **Émotions salées**
 舌平目の一品 Éloge de la neutralité, une sole entière exprimée

ササニシキのドーム、
 海の幸ゼリーとブイヨン Dôme de riz sasanishiki aux feuilles de navet glaçon
 Gelée marine « recette du grand Auguste Escoffier » et
 bouillon

緑のラングスティーン、
 黒レモンと胡麻 Langoustine en chaud-froid midori,
 Mayonnaises au citron noir et au sésame

鮑のやわらか煮、
 レタスとキャベツのサラダ Ormeau tendre au miso de Yuki Tsujita,
 Salade de chou et laitue aux pétales de légumes acidulés

刺身 Sashimi

寿司のコレクション **Collection de sushis nigiris**

箸休めに、花ズッキーニのしんじょ Entracte, vapeur de courgette d'ici farcie au homard,
 sauce au pollen de fleurs

ドライ・ビーフ風味のアーモンド
 ・アイス Glace au lait d'amande au bœuf séché, yuzu ponzu à
 l'huile d'herbe

甘み **Amamis**
 磯の香りのメレンゲ Coquilles de meringue iodée,
 Crème double de ferme battue

アロエベラでマリネしたイチゴ、
 紫蘇のグラス Fleur de sucre
 Fraises marinées à l'aloé vera et glacée au shiso

フルーツ・コンフィの白玉
 フローラルなブイヨン Shiratawa aux fruits confits
 Bouillon floral épicé

黒胡麻のブリッスレ Brisselet au pralin de sésame noir,
 Sel de citron

かぼちゃの種のタルト Tartelette aux pétales de graines de courge torréfiées
 Ganache foisonnée au dashi

<モラ・アズール>の水だしコーヒー Café mono origine, « Mora Azul » cold brew
 Collection 1895 by Lavazza



アペリティフ

スモーク・アンチョビと昆布バター

ハマチのハムと大根

鮪と川カマスのスモーク卵とトースト

Apéritifs

Anchois fumés au beurre de kombu

Jambon de sériole enrubanné

Toast de pain de mie japonais, purée de thon aux œufs de brochet fumé

刻印

ワイン、日本酒

エモーション
舌平目の一品

ササニシキのドーム、
海の幸ゼリーとブイヨン

鮑のやわらか煮、
レタスとキャベツのサラダ

寿司のコレクション

ドライ・ビーフ風味のアーモンド
・アイス

甘み

アロエベラでマリネしたイチゴ、
紫蘇のグラス

フルーツ・コンフィの白玉
フローラルなブイヨン

海藻バターのクルスティオン
ジャスミン茶のクリーム

<モラ・アズール>の水だしコーヒー

季節の料理

昆布で包んだ、
キャビアとほうれん草

炙りラングスティーヌの
手巻き

カモミール・アイスと抹茶

Empreinte

240

Découverte des vins et sakés

Émotions salées

Éloge de la neutralité, une sole entière exprimée

Dôme de riz sasanishiki aux feuilles de navet glaçon
Gelée marine « recette du grand Auguste Escoffier » et bouillon

Ormeau tendre au miso de Yuki Tsujita,
Salade de chou et laitue aux pétales de légumes acidulés

Collection de sushis nigiris

Glace au lait d'amande au bœuf séché, yuzu ponzu à l'huile d'herbe

Amamis

Fleur de sucre
Fraises marinées à l'aloë vera et glacée au shiso

Shiratawa aux fruits confits
Bouillon floral épicé

Croustillant aux algues, crème de jasmin

Café mono origine, « Mora Azul » cold brew
Collection 1895 by Lavazza

Plat de saison

Dans une feuille d'algue kombu
Caviar Oscière au feu de bois
Épinards et babeurre

Langoustine au feu de bois à croquer,
algue nori

Oboreta, glace à la camomille fraîche et
thé matcha