

Mardi 3 février 2026

OMAKASE & SAKÉ PAIRING

Artichaut barigoule frit, confiture et algues Aonori croustillantes

Junmai Daiginjo, Dassai 23 Hayata

Huître glacé au lait de sole, caviar Oscietre de la maison Prunier

Junmai Daiginjo, Dassai 23

Tarte friande de langoustine, caviar Prunier et beurre monté

Junmai Daiginjo, Dassai 23

Première expression de sushis nigiri

Junmai, Dassai Future – With Farmers

Deuxième expression de sushis nigiri

Junmai Daiginjo, Dassai Beyond

Consommé « hommage à Chapel », délicatesse de bœuf wagyu

Poire semi séchée assaisonnée à la vanille, shiso vert et gingembre

Umeshu Dassai

Shiratama aux fruits confits, bouillon floral épicé

Umeshu Dassai

Glace miso blanc à l'orge caramélisée, gel de sudachi

Umeshu Dassai

650€ par personne, boissons incluses

L'Abyssé Monte-Carlo - Réservations disponibles uniquement à 19h OU à 21h30

+377 98 06 94 94 | abyssé@sbm.mc



Tuesday, February 3rd 2026

OMAKASE & SAKÉ PAIRING

Crispy Barigoule style artichoke, jam and fresh Aonori seaweed

Junmai Daiginjo, Dassai 23 Hayata

Chilled oyster with sole milk, Osciette Caviar, Prunier house

Junmai Daiginjo, Dassai 23

Langoustine friand tart, caviar Prunier and emulsified Butter

Junmai Daiginjo, Dassai 23

First nigiri sushis expression

Junmai, Dassai Future – With Farmers

Second nigiri sushis expression

Junmai Daiginjo, Dassai Beyond

Consommé in the spirit of Alain Chapel, Wagyu beef delicacy

Half dried pear vanilla seasoned, green shiso and ginger

Umeshu Dassai

Shiratama with candied fruits , spiced floral broth

Umeshu Dassai

White miso ice with caramelized barley, sudachi gel

Umeshu Dassai

650€ per person, drinks included

L'Abyss Monte-Carlo - Booking available only at 19h00 or at 21h30

+377 98 06 94 94 | abyss@sbm.mc

